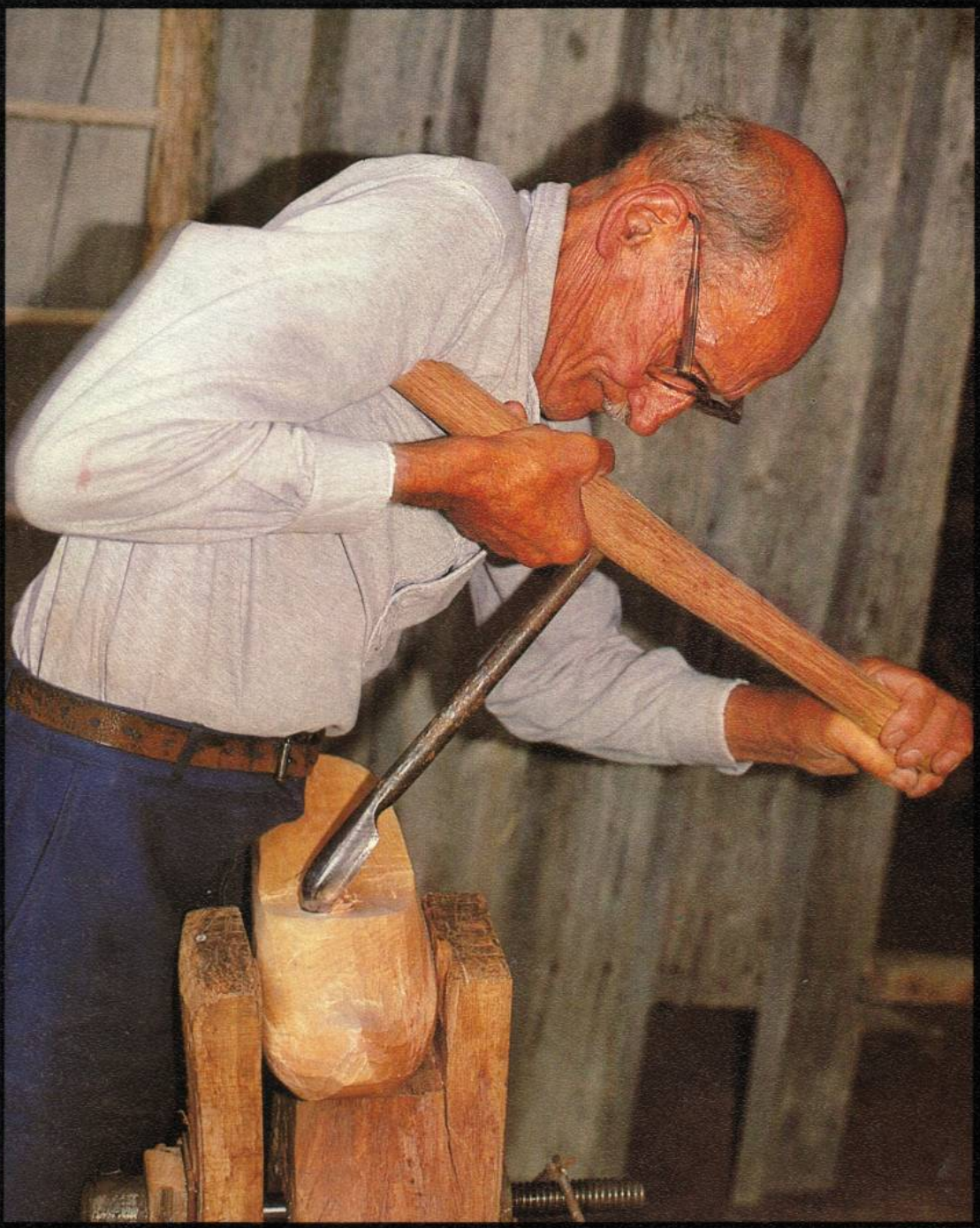
safac

Folklore de Champagne

N° 73
12 FF



DANS LE COCHON TOUT EST BON

Bulletin trimestriel

Société des Amateurs de Folklore et Arts Champenois
Rumilly-lés-Vaudes
10260 Saint Parres lés Vaudes

Gérant
Jean Daunay

Conseiller technique
Gilbert Roy

Conseiller rédactionnel
Jean Déguilly

C.C.P. Safac 16.832.44 U Paris
Abonnements

De soutien	50 F
Simple	40 F
Etranger	60 F
Bienfaiteur	100 F

Points de vente
Jean Daunay
Rumilly-lés-Vaudes
10260 Saint Parres lés Vaudes
Au Point du Jour
1, rue Urbain-IV 10000 Troyes
La P'tite Librairie
Rue des Chats 10000 Troyes

JANVIER 1981 numéro 73
DANS LE COCHON, TOUT EST BON

Enquête
Jean Daunay

Photos
Jean Daunay. Rumilly.
Jean Clerc. La Neuville-aux-Haies.
Jean-Claude Pierson. Courtisols.
Jean-Marie Dubois. Soulaines.

Maquette
Gilbert Roy

Imprimerie NEMONT S.A.
10200 BAR SUR AUBE
Dépôt légal 1er trimestre 1981
Commission Paritaire n° 53025
Reproduction interdite
sauf autorisation de l'Editeur

LE « COCHON »

Des transformations techniques ont commencé, vers la moitié du siècle dernier, à ouvrir l'économie locale de beaucoup de communes rurales, faisant progressivement du paysan un vendeur de produits à l'extérieur et un acheteur de produits venant du dehors (1).

Un seul volet des activités paysannes semble avoir échappé à ce grand renouvellement du cadre rural, et ce, jusqu'à ces tous derniers temps. Il s'agit de l'élevage, de la mort et de la consommation familiale du porc.

C'était là encore — et tout récemment — l'exemple parfait de la vie d'autrefois, (celle qui se déroulait en milieu fermé, par conséquent favorable à l'observation des traditions formelles).

En quelques générations la révolution technique a bouleversé les mentalités. Et pourtant, le cérémonial qui entourait, hier encore, le «sacrifice» du porc, est bien la preuve que nous étions là en présence d'une pratique significative. Elle rappelle le temps où nos ancêtres vivaient en économie fermée.

On n'a pas manqué d'insister sur la permanence des aspects traditionnels qui accompagnaient «la mort à cochon». Le nom qu'on donne à l'animal tout d'abord ainsi qu'à celui qui le tue. Le fait qu'on l'égorge. L'obligation de consommer le sang: on n'aurait jamais tué de cochon sans faire de boudin.

Certains auteurs ont montré comment le symbolisme sexuel apparaissait tout au long de la «cérémonie». Les hommes et les femmes n'y jouent pas le même rôle (2).

Peut-être devrions-nous insister sur le fait que ces «journées de cochon» concernent l'ensemble des catégories d'individus; on tue le jeudi pour que les enfants assistent à l'exécution; afin aussi, que les parents, voisins et amis puissent participer à la «boudinée» du dimanche, au «repas de cochon».

Ce «sacrifice» est l'occasion d'une fête le plus souvent saisonnière. Elle est vécue par un nombre important de personnes, sinon par le village tout entier. N'envoyait-on pas, hier encore, les enfant chercher, par les rues, la «pierre à cochon»? Et n'offre-t-on pas encore la grillade et le boudin aux parents et aux amis?

Ne tue pas qui veut, ne sale pas qui veut, ne cuisine pas n'importe qui. Jusqu'aux mariés de l'année qui ont leur rôle à jouer dans ce concert dramatique.

Ces multiples aspects de la tradition ressurgissent au fil de l'histoire que nous content nos correspondants. Qu'ils soient remerciés de leur intense participation.

Jean DAUNAY.

(1) André Varagnac. ***Civilisation traditionnelle et genres de vie,*** *p.60.*

(2) Yvonne Verdier. ***Le langage du cochon.*** *Ethnologie française. T. VIII, N° 2, 1977.*

Photos de couverture :

I. Monsieur Poirier, sabotier à Lépine (Aube). Photos G. Roy (cf. *Revue du Folklore de Champagne* n° 53, pages 16 à 18).

IV. Le porc sur l'échelle à La Neuville-aux-Haies en Ardennes. Photo Jean Clerc.

DANS LE COCHON TOUT EST BON

Il est incontestable que le porc fournissait, autrefois, à la campagne, l'essentiel de la viande consommée par la majorité des habitants. Dans notre région de Champagne crayeuse (1), *les cultivateurs, les cultivateurs-bonnetiers — ils étaient nombreux au siècle dernier — engraissaient un ou plusieurs porcs pour s'assurer à meilleur compte le plat de résistance des repas pris à la ferme. Cette viande de porc alimentait la famille paysanne au moins 5 jours sur 7. Le lapin, la volaille et autres produits de la ferme, le pot-au-feu acheté chez le boucher, passaient au menu plus rarement, souvent le dimanche. La cuisson d'un morceau de cochon conservé au saloir fournissait les trois éléments principaux d'un repas de l'époque : la soupe au pain trempée dans le bouillon, les légumes : choux, carottes, pommes de terre cuits avec la viande dont la partie la plus grasse, le lard, était réservée pour être consommé froide au repas du matin.* (René Morot).

Il s'agissait en quelque sorte de permettre à la famille de vivre avec les produits de son jardin et de sa basse-cour. Acheter des denrées alimentaires chez le marchand était une pratique peu courante et limitée à certains produits bien délimités. La viande du pot-au-feu dominical échappait à la règle. Et encore n'en servait-on pas chaque dimanche dans toutes les familles.

Au début du siècle dernier, élever un porc était, pour le vigneron de la vallée de la Marne, spécialisé dans l'élaboration du vin rouge, une nécessité vitale. Depuis la construction des chemins de fer et l'arrivée massive des vins du midi, ce vigneron a vu le marché parisien se fermer peu à peu à sa production.

Arrivèrent les grandes crises causées par le phylloxéra et le mildiou, qui achevèrent de le plonger dans une profonde misère. Heureusement, la demande croissante amena les négociants à étendre leur zone de prospection. De petit producteur indépendant qu'il était, le vigneron de la vallée de la Marne devint tributaire du gros négoce, soumis à la loi de l'offre et de la demande... De là, pour survivre, cette activité parallèle : l'élevage du porc, des lapins, des volailles, des chèvres.

Rares étaient les familles qui fréquentaient la boucherie. Tous, — surtout les nécessiteux — élevaient un ou deux cochons, selon leurs moyens. (G. Munier).

Partout, le porc était présent, omni-présent. On trouvait un « cochon » dans la quasi totalité des foyers. *Il tenait une place primordiale dans la nourriture paysanne* (Verrières) (2). *Le porc était la principale nourriture des cultivateurs, jusqu'en 1950, dans un village comme Trancault ; et les particuliers élevaient aussi leur porc.*

Le porc ? *A la campagne, personne n'appelle cette bête, le porc. C'est le « cochon » ou le* **gouri.** (Humes)

On dit fort justement à Venteuil qu'*avec un porc au saloir, un sac de farine sur le bloc, un tas de pommes de terre à la cave, on se sent prêt à affronter les rigueurs de l'hiver.* La formule usitée à Champignol-lez-Mondeville est la suivante :

Du bois dans la grange,
Du vin, des pommes de terre dans la cave,
Un cochon dans le saloir,
La neige peut venir.

C'est une bien belle histoire que celle du cochon, comme une page de la vie de l'homme, avec lequel il vit, et pour lequel il meurt. Car on compte sur la mort du cochon, sur la viande que sa dépouille va fournir, sur le lard qu'on en va tirer, sans compter le boudin, les pâtés et l'andouille.

D'où l'allusion plaisante de Robert Collin (3). *C'est pas pour dire. Mais vois-tu, Joseph, toi, t'es comme not' cochon : tu n'feras du bien qu'après ta mort.*

COMMENT LE PORC EST-IL LOGÉ ?

En général le porc est logé seul, dans une cabane de quelques mètres carrés seulement. Il importe en effet, — puisqu'on veut l'engraisser — qu'il ne dispose que de peu d'espace. Il ne doit pas perdre les kilos que va lui faire gagner sa nourriture.

Le logement réservé au porc d'engraissement est un bâtiment de petites dimensions (Pouan). C'est une case : une **seue**, le ou la **aran** ou encore une **ran porc**, plus simplement une **porcillère**.

Le porc est logé seul. On l'a surtout, prudemment, éloigné de la maison d'habitation, à cause surtout, de l'odeur nauséabonde que dégage sa litière, à cause aussi des mouches qu'il attire. Mais cette gêne que l'on évite, il arrive qu'on l'inflige au voisin : si on éloigne la soue de ses propres bâtiments, on la rapproche du même coup de la maison voisine.

Le porc est souvent logé dans un bâtiment qui lui est propre, généralement de hauteur moindre que les constructions qui l'entourent. Parfois on trouve cet animal à l'intérieur d'une grange ou d'un hangar, dans un coin qui lui a été spécialement aménagé.

Quand le « toit à porcs » est indépendant de la grange et des écuries, notre bête le partage souvent avec les volailles ainsi qu'avec les lapins. Attention, il n'y a pas cohabitation mais seulement juxtaposition des abris.

La porcillère, basse, aiguë, fermée par une épaisse porte de bois, solidement verrouillée, prenant le jour par le haut, est voisine du poulailler. Tous deux s'adossent à l'un des murs du hangar qui abrite le matériel agricole. Elle est éloignée au maximum de l'habitation qui est ainsi tenue à l'écart des grognements du porc et des cris de la volaille. (Estissac)

On trouve le ran-porc (la soue) à l'écart, dans un coin du jardin ou de la cour, couvert en tuiles. (Champignol)

Les bâtiments de Trancault sont de style briard : chaque propriété ou presque, a son petit bâtiment, le long de la rue, où se trouvent le fournil, la soue, le clapier et le poulailler.

A Humes, *le porc est logé dans un bâtiment situé au dehors de la maison et attenant à l'« écurie aux vaches ».*

A Villeneuve-au-Chemin, *on trouve le porc dans une case, à côté de la buanderie.*

Jamais on ne fait cohabiter un porc avec d'autres animaux, dit-on à Venteuil. *On lui construit donc un abri spécial, de quelques mètres carrés seulement, soit près de la cour, soit dans le jardin. C'était « l'écurie à cochons ». Le notaire la désignait dans ses actes en ces termes : « le toit à porcs ».*

A Bannes, *ce logement spécial : l'aran, était bâti en appentis entre l'étable et la grange ; il voisinait avec le poulailler.*

La porcillère de Neuville-sur-Seine jouxtait souvent le poulailler ou les écuries. Le porc y était seul, dans les petites fermes, deux ou plus dans les plus grandes, assez loin de l'habitation. Deux ou plus, mais, probablement, comme à Bogny, *séparés par une cloison faite de planches épaisses.*

Cette soue était souvent accolée contre un bâtiment plus important : grange ou écurie. à Isle-Aubigny, *sous un appentis appelé* **soucette.**

A Saint-Nabord, *le porc était logé dans la partie basse de la grange, quand il n'occupait pas une cabane individuelle, à l'extérieur, à côté du poulailler, et orientée de telle manière qu'elle soit à l'abri des vents froids et du soleil.*

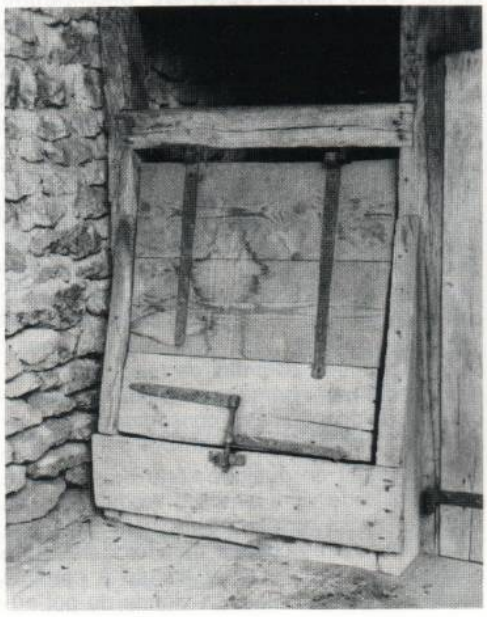
A Fayl-Billot, on pouvait élever l'animal dans le fond d'une grange ou d'une écurie. Il en était ainsi à Trancault : *quand le cultivateur engraissait un ou plusieurs porcs, il construisait les cases dont il avait besoin, dans une grange ou sous un hangar.*

A Essoyes, dans cette propriété qui sera demain la « Maison du Vigneron », le porc avait élu domicile sous le four à pain : plus que les autres, ce logis particulier était exigu. Il est vrai que le porc n'a pas besoin de beaucoup de place pour engraisser. Dans sa loge il ne doit que dormir, manger et fabriquer viande et lard. Cressot a dit de lui : *« Les dix pieds carrés de sa cellule offraient au visiteur l'ordre parfait du promenoir, du dortoir et du reste.* (4)

Comment se promener en si peu d'espace ? Certains éleveurs avaient prévu que l'animal puisse, de temps à autre, prendre un peu d'exercice.

Quand la case avait une sortie sur un pré, pour que le porc prenne l'air et mange un peu d'herbe, il fallait que ce « parc à cochons » soit bien entouré, avec un grillage spécial, enterré assez profondément, pour qu'en fouillant avec son groin, l'animal ne puisse passer dessous. (Trancault)

Soulaines. Trappe de soue.



Le porc avait d'autres occasions de prendre l'air. *On libérait parfois le cochon pour nettoyer sa porcillère. L'irruption violente de la bête semait la panique dans la cour. Vision de seaux renversés, brouettes culbutées, lourdes envolées impuissantes de la volaille piaillante, parfois mise à mal...* (Estissac)

Mais le porc revenait bien vite en voyant le contenu du seau, la **siautée**, *versée dans son auge.* (Venteuil) *Les cochons rentraient tout seuls dans la ran, ils y étaient habitués.* A Bannes, de même façon, le seul exercice que le cochon pratiquait consistait en cette *promenade dans la cour, pendant qu'on retirait le fumier et qu'on le remplaçait par de la paille propre. Il fallait ensuite le faire entrer, ce qui n'était pas toujours facile.*

Ailleurs, cette « permission » était inhabituelle, impensable même. *On ne laissait jamais sortir le porc,* précise-t-on pour La Neuville aux Haies. En effet, l'animal était élevé pour donner sa viande et son lard. Il devait engraisser. Trop d'exercice aurait été nuisible à son engraissement. Qu'on lui permette un tour dans la cour pendant qu'on changeait sa litière, passe encore. Mais s'ébattre en plein air, en permanence ne devait être permis qu'à une truie mère et à ses petits.

LE SOL DE LA SOUE

Bref ! le cochon était enfermé dans sa case et tournait en rond. *Alors que, dans les écuries et les étables, le sol était souvent de terre battue, la soue était pavée de grosses pierres, disposées en pente, pour faciliter l'écoulement de l'urine.* (Rachecourt). C'était non seulement, pour résister aux piétinements de l'animal mais aussi pour l'empêcher de défoncer le sol avec son groin. Les pierres inégales posées sur chant l'en dissuadaient.

On prévoyait une légère pente qui conduisait à un trou, la goulotte, ménagée dans le mur pour l'écoulement de l'urine (St Nabord). *Cette rigole qui sortait de la soue, permettait d'évacuer le purin, avec l'odeur que l'on devine* (Venteuil). Bonne raison pour éloigner la soue des bâtiments d'habitation.

Les murs du logement du porc étaient édifiés en dur car le bois était souvent attaqué par cette bête qui a une mâchoire puissante. (Pouan). *C'est un bon démolisseur* (Trancault).

Deux portes dans la soue, la plus grande pour entrer nettoyer ou pour chercher le porc ; la plus petite donnait directement sur l'auge, elle permettait de la remplir ou de la nettoyer. (Trancault).

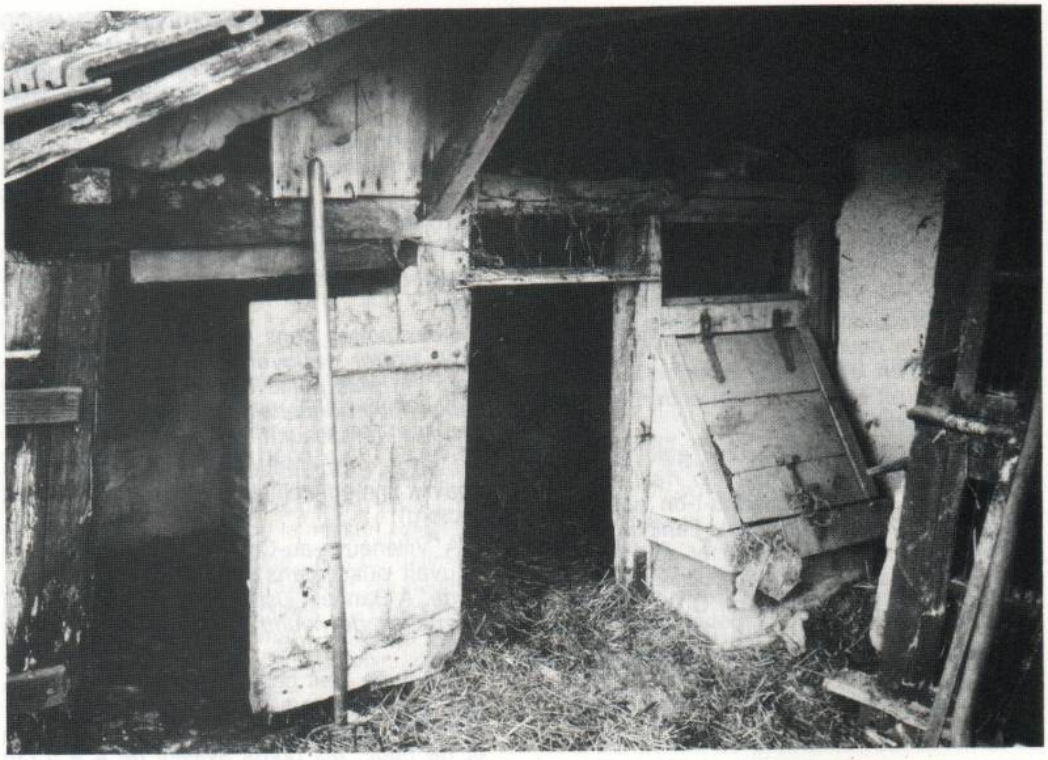
L'auge, appelée aussi la **bourenfle**, *se trouvait immédiatement à côté de la porte.* (St Nabord).

A Villeneuve-au-Chemin, cet ustensile se trouvait aussi *dans un coin, proche de la porte.* A Bannes, *juste contre la porte, ce qui permettait de nourrir le porc sans le laisser sortir.*

Cet auge était généralement *en pierre taillée, de forme parallélépipédique aux dimensions, de 60 à 70 cm de long, 40 cm de large et de haut ; les bords avaient de 4 à 5 cm d'épaisseur.* (Villeneuve-au-Chemin). *En pierre dure de Givet* à Bogny, à Somme-Suippe, *rectangulaire, de 0,80 m sur 0,30 m et 0,20 m de profondeur. La même pierre que celle qu'on utilisait pour les pierres à évier. Peu profonde, car les petits cochons devaient pouvoir mettre les pieds dedans* (La Neuville).

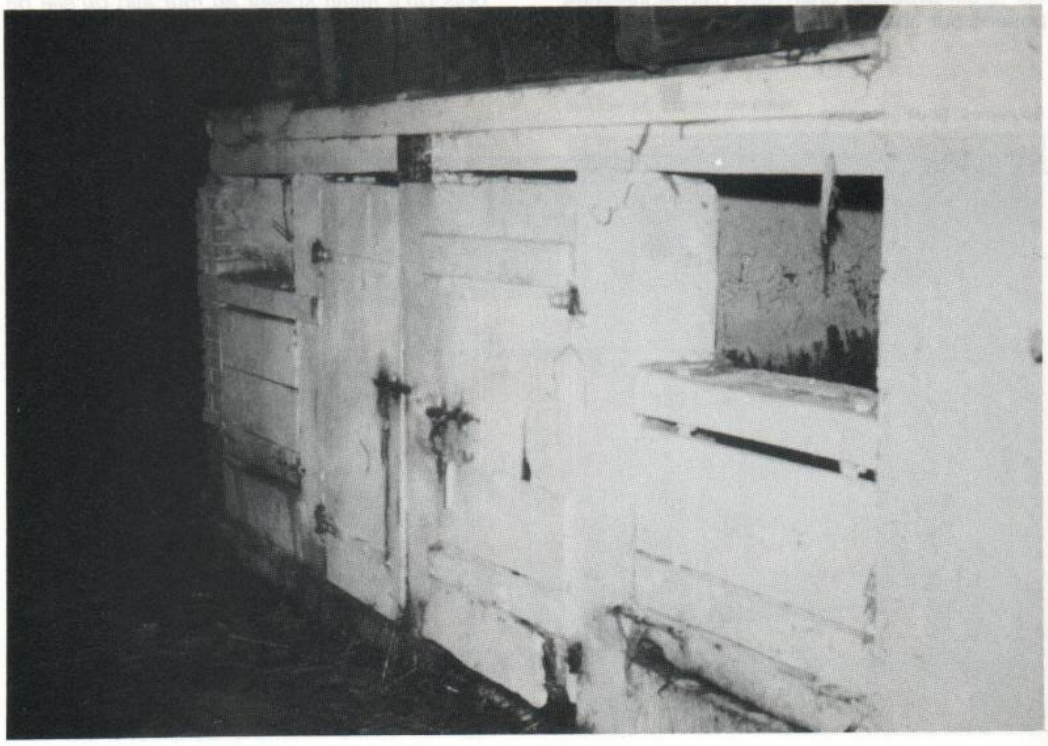
L'auge en pierre comportait un trou côté porte, pour le nettoyage. Quand cette auge cassait, on la remplaçait par une autre en bois qu'il fallait sceller au mur afin qu'elle ne soit pas retournée (Trancault).

Soulaines. Soue avec sino.



Vandemanges (Marne). Ran à cochons.

Semoine (Marne). Soue avec approvisionnement de l'auge par une lucarne haute.



Approvisionner l'auge, face à la pression d'un animal qui pèse jusqu'à cent kilos et dont la force est certaine, peut faire problème.

Aussi nos aïeux avaient-ils cherché comment ne plus être obligés de pénétrer dans la soue pour apporter la pâtée du cochon. Pour cela, il fallait que l'auge soit accessible du dehors. La première solution consistait à ouvrir au-dessus de cette auge un lucarneau ou à prévoir un portillon sur le côté, par lesquels on pouvait verser la pâtée sans entrer dans la soue. Il fallait néanmoins compter avec la force peu commune de l'animal dont le groin vorace gênait quiconque lui apportait sa nourriture.

On eut l'idée d'encastrer l'auge dans la cloison, moitié à l'intérieur, moitié à l'extérieur, de telle façon qu'elle soit accessible des deux côtés. Au-dessus, un volet suspendu pivote. A l'aide d'un verrou, on peut le bloquer aussi bien vers l'intérieur qu'au dehors ; la première position permet à qui s'occupe de l'alimentation de l'animal, de verser la pâtée sans rencontrer de résistance ; quand le volet est bloqué extérieurement, le cochon a libre accès à l'auge et la soue est néanmoins fermée. On pouvait donc ainsi ravitailler le porc sans qu'il soit besoin de pénétrer dans sa loge.

L'industrie s'est emparée de l'idée ; elle a conçu l'auge « à tambour ». Le récipient est un demi manchon creux en fonte fermé à ses extrémités par deux cercles complets. Dans la partie supérieure de ces deux cercles latéraux pivote un quart de manchon qui peut indifféremment basculer vers l'intérieur ou vers l'extérieur. *La moitié inférieure fixe du cylindre constitue l'auge proprement dite. Quand le quart mobile repose en avant, le porc accède à son brouet mais ne peut toutefois engager son groin à l'extérieur. En revanche, quand ce quart mobile est relevé, il est possible de verser la pâtée dans l'auge tout en interdisant l'accès au groin vorace et brutal.* (Channes).

Les avis sont partagés quant à la propreté du porc. Le propriétaire de l'animal n'est-il pas responsable de la malpropreté qu'on attribue à cet animal ?

Alors qu'on curait les vaches fréquemment, la propreté de la soue était toute relative, chez mon grand-père, si mes souvenirs d'avant 1910 restent exacts. (Estissac).

On s'accorde cependant à penser que le porc est un animal très propre ; il assemble ses excréments dans un angle de sa case, réservant les parties non souillées pour y dormir. L'exiguité de la soue nécessite les changements fréquents des litières et l'évacuation des urines vers l'extérieur. (Pouan).

Par une petite buse, les urines tombent dans un fossé et se perdent dans la terre. (Rethel).

Selon les lieux, et probablement en fonction des habitudes, on changeait la litière du porc et on nettoyait sa case plus ou moins souvent. *Une fois par semaine ; plus souvent, en été* (Trancault). *La soue était curée une fois tous les deux jours, avec un crochet qui ne risquait pas de blesser la bête.* (St Nabord).

On palait le cochon une fois par semaine. C'était le travail du jeudi pour les enfants. (Bannes).

On **mandait** *(mondait) le cochon comme on mandait les lapins, on portait le fumier sur le tas qui était dans la cour* (Courtisols).

Le nettoyage de la soue se faisait le matin et le soir. C'était le curage. On l'effectuait avec un racloir. (Humes).

La litière souillée était enlevée et se mêlait alors à celle des lapins sur le tas de fumier. On lavait le sol en y jetant un seau d'eau. Puis on litait à l'aide de paille achetée à bas prix aux fermiers ou, pour les moins riches, avec de l'herbe ou même des feuilles de vigne. (Venteuil).

A Bogny, *le sol était lavé avant qu'on remette une litière propre. Litière constituée de paille de seigle, parfois de fougères si la paille venait à manquer.*

Chez le cultivateur, la litière était de paille de blé. *Une botte de paille de blé, ça pourrissait moins vite.* (Bergères). Le particulier utilisait n'importe quelle paille, celle qu'il pouvait trouver ainsi accessoirement que la fougère, de l'herbe, des feuilles, etc. Il est remarquable de constater que la soue semble avoir été lavée plus facilement par ceux que leur condition obligeait à économiser la litière.

ORIGINE DU PORC

D'où venait ce porc qu'on allait ainsi nourrir pendant de longs mois avant de le faire mourir ? Rares sont les fermes qui entretenaient une truie reproductrice. Celles-là fournissaient parfois en gorets les particuliers. *On pouvait commander à l'avance son porcelet à un fermier ayant une ou plusieurs truies.* (Neuville-sur-Seine). *C'est après la guerre de 1914-1918 que l'élevage des porcelets s'est implanté dans la région de Champagne crayeuse* (Pouan).

Mais on signale les difficultés de cet élevage. *Une truie mit bas pendant notre visite. Se souciant peu de l'incident, ce cultivateur ne s'y intéressa que trop tard. La truie avait dévoré ses petits. « C'est une mauvaise mère » conclut simplement notre hôte. Il ne savait pas que cette mise au monde demande une surveillance attentive : ou la truie mange ses petits, ou elle se couche sur eux et les étouffe. Il faut les lui retirer au fur et à mesure qu'ils voient le jour, les lui amener pour les tétées, toutes les trois heures environ, les remettre à l'abri et ce, pendant un certain temps.* (Estissac).

Plus fréquemment, on avait recours au « marchand de cochons ». On se rendait à son domicile ou on le trouvait sur le champs de foire à moins encore qu'on attende son passage dans la localité.

On allait chez le revendeur de porcelets, souvent au village même. On mettait le petit porcelet dans un sac et on le ramenait à la maison, sur une brouette. (Trancault).

A Verrières, sous l'appentis.

Le porc était choisi à la foire principale mensuelle de Langres. (Humes).

Les petits gorets s'achetaient à certaines foires ou marchés, ou chez le cultivateur. On le rapportait dans un sac. (Fayl-Billot).

L'acquisition avait lieu aux foires de Wassy ou à Doulevant, en mars, pour le cochon à tuer au début de l'hiver ; en septembre, pour celui qui devait être abattu en mars ou avril. (Rachecourt).

Le marchand ambulant passait dans le village, soit à dates fixes soit *s'il savait où il y avait des cochons à tuer ; alors il en venait offrir un petit.* (Courtisols).

Il n'avait qu'une portée de cochons dans sa voiture à quatre roues traînée par un cheval. (Pouan). *Une voiture bâchée... qui venait de 30 km au-delà* (Onjon). *Avec sa blouse bleue.* (Champignol, Bogny). *En glaude de lustrine noire.* (Verrières). *En blouse noire, aussi,* à Humes.

Il passait en juin, juillet et ne s'annonçait pas, connaissant parfaitement ses clients. (Bogny). Il ne s'annonçait pas non plus à Pouan. *Il venait voir s'il « fallait un cochon ».* (Lantages). *Car il savait mieux que nous le moment de le remplacer.* (Bannes).

Moins discrets pour être plus rapides sinon plus efficaces, étaient les marchands qui signalaient leur passage. *La rue s'égayait du pipeau aigrelet du marchand de cochons : « Do, ré, mi, fa ; fa, mi, ré, do ». Je suis le mar-chand de cochons ».* (Verrières).

« Chons, cochons, chons ». (Rachecourt)

« Bon cochon, je mange de l'argent ». (Faux-Fresnay)

A l'arrière de la voiture, toujours bâchée, apparaissaient les porcelets : *cochons de lait de 15 à 25 kg ou « lancerons » pesant de 40 à 60 kg, dont l'engraissement était plus rapide.* (Pouan). *Deux races : l'une à tête courte et l'autre à tête longue ; l'une produisant un meilleur lard que l'autre.* (Trancault).

Les jeunes animaux étaient là, offerts au choix de l'acheteur éventuel, *les laitons dans leur cage* (Villeneuve-au-Chemin) ou *tous ensemble,* (St Lyé) en vrac dans la voiture.

Le vendeur faisait descendre deux ou trois porcelets, les faisait courir, histoire de marchander. (Isle). Ce qui n'est pas sans rappeler le plus ancien marchand *qui faisait suivre, à pied, son troupeau, ce qui facilitait le choix de l'acheteur.* (Pouan). Celui-ci pouvait ainsi mieux apprécier le « gabarit », la vivacité, la santé de son futur pensionnaire.

Comment choisissait-on ce porcelet ? *Au coup d'œil, mais tout d'abord selon ses finances puisque la bête était vendue au poids.* (La Neuville). *Selon qu'on était argenteu ou non. Si la dernière récolte avait été bonne on achetait un « coureur » à moitié venu, d'une trentaine de kilos ou, plus modestement, un porcelet de 15 à 25 kg. Le marchand l'attrapait, l'extirpait de la voiture, sans souci de ses hurlements de paon. Retourné dans tous les sens, examiné, soupesé, choisi, l'animal était alors pesé à l'aide d'une balance romaine puis fourré dans un sac ou un cotteret, sorte de panier d'osier.* (Venteuil)

« J'en ai des beaux, venez les voir, ils ont de la gueule », (sous-entendu, ils ont bon appétit), affirmait le marchand qui passait à Lantages.

On prenait en principe le goret le plus dégourdi, celui qui criait le plus fort. (Lantages). *De préférence un mâle.* (Couvignon). *On le choisissait assez long, les plus courts étant*

trop gras. (Neuville-sur-Seine). *Souvent le marchand le tenait par une patte de derrière ce qui le faisait paraître plus long.* (Rachecourt).

CASTRER LE PORC

Les porcelets vendus par le marchand de porcs étaient garantis castrés.

Si cette opération avait été mal effectuée, l'acheteur pouvait obtenir le remplacement de la bête. Les animaux élevés à la ferme étaient « coupés » par le vétérinaire ou par un ouvrier qui s'était spécialisé dans cette besogne. (Pouan).

On castrait le porc vers deux mois et demi. L'opération favorisait l'engraissement et permettait aussi de faire cohabiter plusieurs porcs. (Estissac). A Rethel, *le porc était castré soit par le vétérinaire, soit, par un castreur qui ne faisait que cela pour toute une région.* A Rachecourt, *autrefois, quelques jours après les foires, passait le « coupeur » qui traversait le village à pied ; il prévenait de son passage grâce à un sifflet à plusieurs sons.*

Soulaines. Détail des verrous.

LA NOURRITURE DU PORC

Il fallait nourrir le porcelet dans la soue. Là encore, un peu comme pour sa litière, le porc était traité en fonction de la profession et de la situation sociale de son propriétaire. Chacun s'ingéniait à prendre sur place ou à quérir à moindre frais les aliments que l'animal allait transformer en viande et en lard.

Le temps même de l'engraissement variait selon qu'on avait pris le goret le plus menu ou qu'on l'avait choisi plus imposant, selon qu'il restait des pommes de terre ou qu'on n'en avait plus, en fonction aussi des besoins en matières grasses, le lard et le saindoux étant les seules graisses habituellement utilisées.

A Isle, *on élevait plutôt des porcs très gras ; on n'en tuait qu'un par an ; il fallait remplir les pots de graisse, c'est-à-dire assurer la réserve pour 365 jours.*

Il semble que l'alimentation des tout jeunes porcs ait été, en certains lieux, particulièrement soignée et nettement différenciée de celle des porcs adultes.

D'abord un régime prudent de poupon délicat, à peine sevré, de bouillies claires, de lait, de farine d'orge. (Cressot)

Au début, des **caboulées**, *pâtées de verdure, plutôt faites de feuilles de choux, orties, mélangées avec du son ou du rebulet, cela afin que le porc « s'allonge » et ne graisse pas trop vite.* (Bogny)

Pour les fermiers, la nourriture du jeune porc n'était pas un problème. Petit, on lui donnait du lait jusqu'à ce qu'il soit bien sevrable. (Trancault)

A Lantages, *c'était même nourriture pour les jeunes et les cochons plus âgés, sauf à en faire varier la quantité.*

Que mangeaient les porcs ? *Des pommes de terre cuites dans la chaudière, un petit demi seau ou trois quarts, suivant l'âge d'engraissement, une mesure de farine d'orge, le tout réchauffé par l'eau grasse de la vaisselle contenant les restes des repas.* (Villeneuve-au-Chemin)

Les pommes de terre étaient, en effet, à la base de l'alimentation du porc, dans la plupart des cas. *Elles étaient cuites à la ferme dans une grande chaudière de fonte supportée par un bâti circulaire sur pied, comportant un foyer chauffé au bois. Le cuiseur qu'on appelait « fourneau économique » a remplacé avantageusement la marmite de fonte suspendue à la crémaillère au-dessus du foyer de la cheminée. Son volume plus important (de 60 à 100 litres) permettait de cuire des pommes de terre pour plusieurs jours. Son installation fixe, non loin de la porcherie, soulageait la fermière dans son travail.* (Pouan)

A Isle, *on faisait cuire les pommes de terre dans un grand chaudron accroché à la crémaillère. La fermière y mettait deux panerées de ces tubercules. Quand tout était cuit, il fallait deux hommes pour descendre le chaudron. Les pommes de terre étaient alors écrasées avec une petite bêche alors qu'elles étaient encore chaudes. Avec une vieille bêche,* (Rachecourt), *avec un pilon de bois.* (Champignol) ou, dans le meilleur des cas, avec un instrument métallique composé d'une tige terminée par un croisillon capable de diviser plus que d'écraser.

Le fermier se permettait d'ajouter du blé aux pommes de terre. (5) *Les enfants aimaient chiper une « patate » ou une poignée de blé cuit, toute chaude. Comme c'était bon.* (Saint Lyé)

Si l'on excepte ce blé, privilège des seuls agriculteurs, le second aliment du porc après la pomme de terre était l'orge. *Il fallait neuf*

mois et neuf quintaux d'orge pour « faire » un cochon. (Courtisols) Il semble que le porc soit friand de cette céréale. Le marchand de porcelets qui passait à Lantages en fournissait à ses jeunes bêtes pour que ses clients éventuels apprécient leur appétit. Elle était employé moulue, sous forme de farine.

On mettait l'orge dans un sac que l'on emportait en brouette dans une ferme d'une certaine importance ; là existait un moulin actionné par un moteur à gaz pauvre et l'orge était écrasée ; à charge de payer une petite redevance. (Bannes)

On utilisait aussi la farine d'avoine, les remoulages de blé ou la **pousson** : *mélange de seigle et d'orge, moulu au moulin à eau.* (Isle, St Nabord) (6) Ces issues de céréales étaient ajoutées aux pommes de terre : *une bonne* **jointée**, *(les deux mains réunies), au fond d'un seau de bois, à laquelle on ajoutait les pommes de terre écrasées puis les eaux grasses, le tout délayé à la main. Une bonne soupe.* (Lantages)

Ces eaux grasses étaient les eaux de vaisselle, eaux grasses ou eaux de relavure, mêlées à des restes de nourriture non consommés. Elles furent utilisées à Venteuil jusque vers 1910, date à laquelle apparurent les cristaux de soude : la carbonade.

Celui qui n'élevait pas de porcs offrait ses eaux grasses à son voisin, de la même façon qu'il pouvait offrir du levain pour son pain. Se rendre service entretenait l'amitié et faisait partie des usages. Par contre, à Courtisols, jamais d'eaux grasses que celles de la maison.

Tout était bon pour ajouter à la pâtée du porc. *Le* **puron** *ou résidu de la fabrication des fromages* (Fayl-Billot), le lait qui restait après le repas des veaux (Faux-Fresnay). Mais aussi, *lorsque le poinçon de pommes de terre s'épuisait, chez le pauvre, en été, des herbes grasses, des orties et même des glands.*

Les orties, sans leur tige, entraient souvent dans le menu du porc. *Cuites* à Faux-Fresnay. *Pour remplacer les pommes de terre qu'on n'avait pas encore récoltées* à Champignol. *Ça faisait les cochons plus longs,* à Bergères.

Autrefois, dit-on à La Neuville-aux-Haies, *les orties étaient si recherchées par les pauvres qu'on n'en voyait aucune dans le village.* Ce qui n'empêchait pas qu'on utilise, en même temps, pour nourrir le porc, des choux-navets, des feuilles de betteraves et même des **échaidrons** (chardons). Tout pouvait être offert au cochon. Même s'il n'en raffolait pas, on lui imposait des pommes broyées, des salades montées et des choux éclatés.

On dit aussi que *le porc est carnassier, qu'il ramasse tout les restes et qu'on s'en doit méfier quand on le laisse en liberté dans la cour, il attraperait volontiers les volailles qui restent à sa portée.* (Trancault)

Faut-il ajouter foi à cette rumeur qui dit *que certains éleveurs n'ont jamais eu recours à l'équarisseur, leurs bêtes mortes passant à la chaudière et les cochons ne laissant, de cette pâtée, que les os ?*

Restons honnêtes et disons avec Cressot : *le magnifique appétit du prisonnier faisait de tout chair et graisse, même du babeurre et de l'eau de vaisselle.*

Soir et matin, on prélevait la ration de pommes de terre qu'on mélangeait à la pouture et

Semoine (Marne). Auge de soue.

qu'on réchauffait et éclaircissait avec de l'eau de vaisselle. (Champignol)

Cette pâtée était servie tiède, « à la chaleur du sang », pas trop chaude (on le vérifiait en plongeant la main) car une nourriture trop chaude aurait donné des boyaux trop fins donc trop fragiles, pour la fabrication du boudin. (La Neuville aux Haies) *En hiver, on réchauffait avec de l'eau chaude.*(Isle) *Les repas étaient donnés chauds le jour de la cuisson des pommes de terre et froids les autres jours.* (Fayl-Billot) *L'été froid, l'hiver chaud.* (Lantages)

Le porc grognait lorsqu'approchait l'heure de son repas. Quand on l'entendait on savait qu'il n'avait pas eu sa siautée. (Isle) *Il ne faisait entendre son cri qu'à l'heure des repas ; il reconnaissait les pas de celui ou de celle qui le nourrissait.* (Fayl-Billot) *On portait à la bête, le seau bien plein, qu'on versait dans l'auge de grès brut où le groin du porc fouillait, trempait jusqu'aux yeux, aux oreilles, avec des cris de satisfaction... L'auge était rapidement vidée tant sa gloutonnerie était grande.* (Onjon)

Avant qu'on ne laisse les porcs s'engraisser dans une soue, on profitait du patrimoine communal, on envoyait ces animaux paître dans la nature. *Ma mère a connu le porcher qui passait de village en village, avec son troupeau de porcs entourés de chiens, un peu comme un berger avec ses moutons.* (Trancault) A Rachecourt, *en 1852, le berger communal devait garder vaches, moutons et porcs, ces derniers aux conditions suivantes : 15 litres de blé pour chaque porc, plus 15 centimes par porc et par mois. En 1865, le contrat de cet employé a été renouvelé, mais il n'était plus question de porcs.*

Pauvres bêtes qu'on a commencé à enfermer, à priver d'exercice, à gaver, pour en tirer viande et graisse. Pauvres bêtes, qui furent d'une si grande utilité pour nos parents !

SOINS

Heureusement, nous dit-on, à part la nourriture et l'entretien de son logement, *le porc demandait peu de soins, il était rarement malade.* (Venteuil) S'il l'était, on le considérait souvent comme condamné. Cependant, on ne se résignait qu'après avoir eu recours à certaines pratiques locales. La confiance en la science du vétérinaire ne semblait pas partout établie, loin de là. On pourrait arguer qu'il fallait rémunérer ce praticien et que, de même qu'on tardait à appeler le docteur pour les humains, on hésitait à payer, au vétérinaire, des honoraires qu'on pouvait croire inutiles.

On préférait faire affaire avec le maréchal ferrant qui, souvent, savait soigner les bêtes. (Isle) On n'appelait le vétérinaire qu'en dernier ressort, parce qu'on savait la maladie difficile à traiter ou parce que les moyens empiriques avaient échoué.

Bien qu'on pense que le porc pouvait s'élever sans précautions particulières, quelques mesures élémentaires préventives étaient généralement respectées. On cherchait à le garantir du froid et du soleil, en abritant sa soue du vent du nord ou d'un ensoleillement trop important.

Un arbre était souvent planté devant sa cabane pour donner de l'ombre, en été. (St Nabord) *C'est parce qu'on redoutait pour lui une trop grande chaleur et le « coup de sang » qu'on isolait le toit de sa soue.* (Venteuil)

Ce « coup de sang » était aussi provoqué par une nourriture trop riche, notamment en blé et en avoine. *Le porc était alors saigné à l'oreille dont on fendait le lobe sans attendre car, faute de pratiquer la saignée au bon moment, le porc mourrait sans rémission.*

Si l'animal toussait, on parlait de « fluxion de poitrine » (Chesley), de « coup de froid », de bronchite (St Nabord), comme s'il s'était agi d'un être humain.

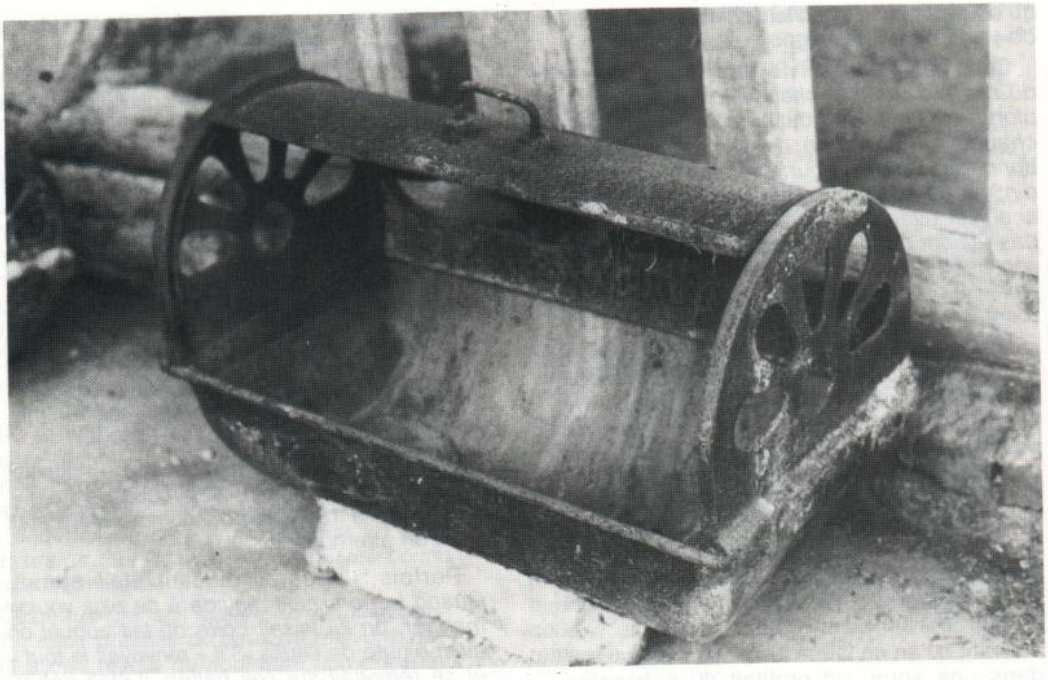
Parfois, l'appareil digestif était atteint. *Quand le porc était malade à ne plus vouloir manger, on lui faisait boire du lait auquel on avait ajouté de l'huile. S'il « renvoyait le tout » et se remettait sur ses pattes, il était débarrassé. Si le remède n'agissait pas, on appelait le vétérinaire.* (Trancault) Le **mâ** saint Raymond, signalé en Ardenne présente les mêmes symptômes ; *la bête prend une bouchée d'aliments, recule, se met sur son cul, tourne et crie. C'est une affection mortelle.* Un seul recours, le pélerinage à Saint Raymond d'Houdremont en Belgique, à 20 km de La Neuville aux Haies, réputé pour être efficace.

Quand le porc était constipé, on le sortait de sa soue afin de lui offrir quelqu'exercice, *il se vidait et ça allait mieux.* (Bergères) ; *on lui donnait à manger plus liquide.* (Pouan) Contre la diarrhée, *c'était du riz que l'on utilisait, avec un peu de bismuth.* (Pouan) *L'herbe à cochons (renouée des oiseaux) était efficace pour lutter contre les vers intestinaux.* (Pouan)

Certaines maladies de la peau pouvait frapper notre goret. La gale des pattes les faisait devenir toutes noires. *Le rouget,* (7) *quoique rare, était la maladie la plus redoutée car la contagion était à craindre ; les traitements vétérinaires permettaient de réduire la mortalité.* (Pouan) On redoutait les **poques** à La Neuville-aux-Haies, *sortes de « pustules d'eau »,* elles aussi mortelles.

Le cochon avait parfois bien du mal à se traîner sur ses pattes dont les os se développaient mal. C'était, en fait, une sorte de rachitisme que ce « mal de pattes ». On soignait cette décalcification *en donnant de l'huile de foie de morue à la bête* (Troyes), *de la poudre d'os* (La Neuville-aux-Haies) *et même tous les os : de porc, de volailles ou de lapin, sans qu'aucun accident n'ait jamais été constaté.* (Rachecourt)

Les **passerons** étaient un mal ou plutôt une anomalie qui affectait les dents du porc. *Deux dents qui se développaient anormalement et empêchaient l'animal de s'alimenter. Il fallait*



Saint-Léger (Aube). Ferme Bres, auge en fonte.

faire appel au tueur de porcs qui venait lui enlever ces dents à la pince. Ce n'était guère facile mais tout de même réalisable. (Bogny)

Bien que peu fréquents, ces maux existaient. On essayait de les soigner avec les moyens les plus divers, selon la tradition, à condition surtout qu'ils ne coûtent guère. Parfois le mal entraînait la mort de l'animal, parfois celui-ci guérissait, après bien des péripéties, comme en témoigne l'histoire qui suit, contée à Lantages.

Un jour, le cochon ne mange plus. C'est qu'il est malade. Il va probablement crever.

Je vais chercher des feuilles de blettes. Je les lui tends. La pauvre bête essaie mais n'arrive pas à les prendre dans sa gueule. Il ne le pouvait pas.

Sur ces entrefaites arrive le facteur qui dit : « Votre cochon a la « bosse ». Passez votre main sur son dos. Vous les sentirez, les bosses. Et ce n'est pas le vétérinaire qui pourra vous le guérir. Je ne connais qu'une personne, un tueur de cochons qui saura en venir à bout. Il habite à 12 km d'ici ».

C'était la saison des avoines. En rentrant, avec les chevaux, mon mari me dit, après avoir vu l'animal :

— C'est le charbon.

— Il faudrait bien que tu ailles chercher ce tueur dont m'a parlé le facteur.

— Je n'ai pas envie de perdre une demi-journée de semailles. Le temps presse.

— Et si on perd le cochon ? Ce sera plus grave qu'une demi-journée aux champs.

Discussion. Réflexion. Décision... On est allé chercher le tueur.

— Votre cochon ? Il a la « bosse » : une « glande » au fond de la gorge. Préparez-moi de l'ail avec du vinaigre et du poivre, dans un bol. Ainsi qu'un tampon d'ouate. Donnez-moi des ciseaux.

*Il a fallu nous saisir du porc pour l'***ébayer**.

Avec les ciseaux, le tueur a coupé la « glande ». Un liquide noirâtre en est sorti. Puis, avec le tampon, il a cautérisé la plaie.

Le soir, le cochon a bu son lait.

Vous pensez bien que le facteur a eu droit à un bon rôti.

TUER LE PORC

On ne le tuait guère qu'à certaines époques de l'année et lorsque son poids justifiait le sacrifice.

Il était ordinairement abattu lorsqu'il avait atteint 100 à 150 kg. On pouvait l'amener parfois à 200 kg. (Pouan)

A Saint Nabord, *on tuait généralement 2 porcs par année, un gros d'environ 200 kg et l'autre plus petit.* A La Neuville-aux-Haies, *on tuait de novembre à Noël selon la disponibilité du tueur. Certains, qui ne voulaient pas acheter de viande de boucherie élevaient un* **pâqui**, *d'octobre à avril, tué vers Pâques, et plus petit que le premier.*

Les gens de Champignol mettaient leur point d'honneur à avoir le porc le plus gras, après l'avoir nourri 9 mois seulement.

Il semble que la période la plus favorable pour l'abattage ait été le temps de Noël. *C'est la saison,* dit-on à Chesley, *pendant laquelle la viande ne « tourne » pas, la saison bonne à fumer le jambon, la saison qui ne connaît pas les mouches.*

A la Noël en général, à la Saint Vincent ou à Pâques (Plessis-Barbuise), pour Carnaval. (Droupt-St-Basle) *Autrement dit en novembre ou en mars* (Humes), *au printemps, toujours avant les chaleurs de l'été* (Villeneuve-au-Chemin), *avant ou après les chaleurs, donc* (Faux-Fresnay) *quand il n'y a pas trop à faire par ailleurs* (St Lyé), *et aussi à l'occasion d'une fête patronale, mariage, vendange, cérémonies diverses où une nourriture abondante était indispensable.* (Venteuil)

On tuait de préférence le jeudi, pour permettre aux enfants d'assister à l'exécution. (Champignol) *Afin de pouvoir faire un repas le dimanche en invitant la famille et les amis.* (Humes)

Le tueur n'était pas ce qu'on peut appeler un professionnel, *ce n'était qu'un amateur bien habitué à cette opération spécifique.* (St Nabord)

Dans chaque village, une ou deux personnes se chargeaient de tuer le porc. Parfois un cultivateur abattait le sien ainsi que ceux de sa famille ou de ses amis. (Rachecourt)

Des vignerons avaient appris les gestes du boucher — ils n'étaient que deux ou trois au village à être initiés — ils se chargeaient de l'opération pour 4 francs. (Venteuil)

A Bannes, *on demandait le Père Foissy.* A Rethel, *cette opération était toujours pratiquée par le tueur de cochons appelé* **Dona.** *Pourquoi ? Cet homme avait bien entendu, un métier principal, il était maçon et ne s'occupait du cochon que l'hiver. On devait le retenir longtemps à l'avance car son calendrier était très chargé.*

Le Nénesse, à Verrières, c'était un peu le Père Noël du foyer. Avec lui entrait le régal de la viande fraîche, la grillade, le saucisson, l'andouille, toutes bonnes choses qu'on avait en abondance, d'un seul coup, comme pour une fête. Et c'en était une.

PRÉPARATIFS

Les préparatifs avaient lieu dès la veille. *On époussetait l'échelle, on donnait un coup de pierre aux couteaux, on recuisait la saumure, on descendait du grenier un chapelet d'oignons. Pour la première fois, le cochon jeûnait.* (Fayl-Billot)

Au jour prévu, le tueur était là, très tôt, et préparait son matériel, pendant qu'on allumait le feu au fournil et dans la cuisine d'été afin que chauffe beaucoup d'eau. (Trancault) *Après avoir bu la goutte, il choisissait la place où le porc devait tomber, y faisait épandre une bonne couche de paille.* (Villeneuve-au-Chemin) Tout était prêt pour la cérémonie. N'y manquait que le principal acteur.

Pour se saisir du porc à abattre, le tueur pénétrait seul dans la loge, passait à la base de la patte de derrière droite une longue corde arrêtée par un nœud coulant double. Il sortait ensuite l'animal et l'immobilisait dehors en nouant la corde à un anneau prévu à cet effet, (Pouan) *assez court, assez haut, pour que l'animal ne puisse gratter par terre.* (Chesley)

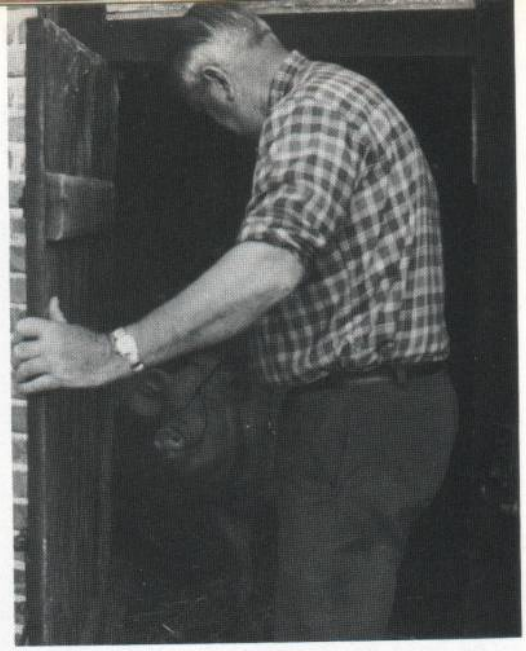
A Isle-Aubigny, le tueur prenait d'une main la longe nouée à la patte de derrière droite de l'animal ; *il le tenait aussi par l'oreille gauche.*

On couchait le porc sur le flanc droit et, selon les lieux, on introduisait ou non dans sa gueule un bâton que le « saigneur » maintenait avec sa jambe droite (Rachecourt) *cela pour qu'il crie moins fort ainsi que pour éviter qu'il morde.* (Trancault)

Le tueur se saisissait de la patte de devant gauche, la ramenait en arrière, l'immobilisait, se faisait donner le couteau à saigner et l'enfonçait alors dans la gorge de l'animal. (Villeneuve-au-Chemin)

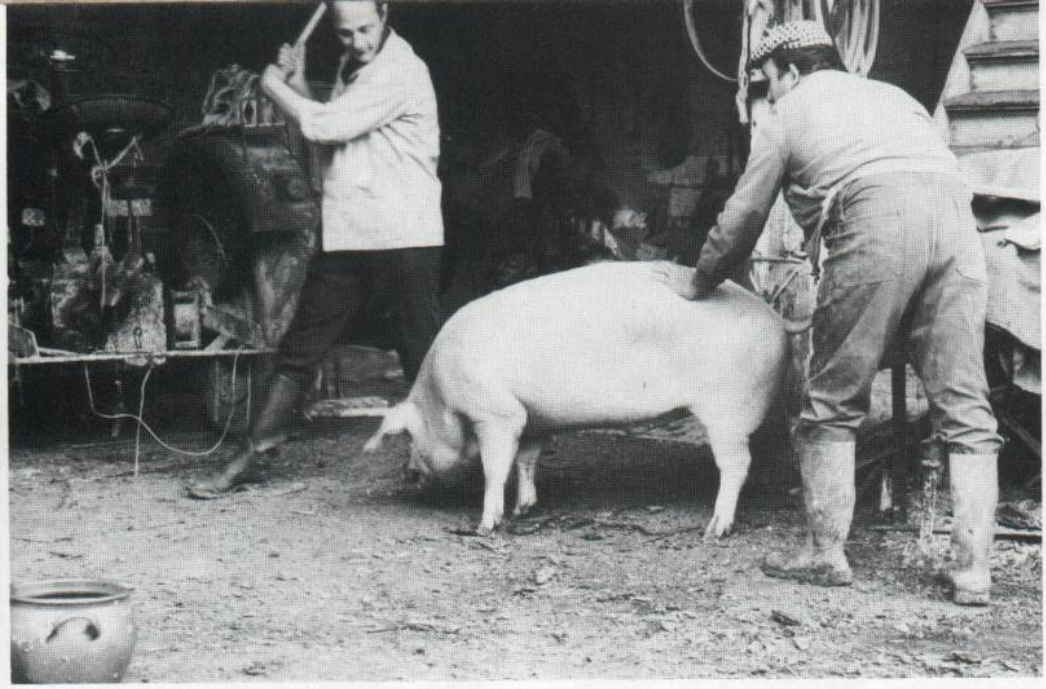
Le « blo » sur lequel on découpe (Photo Ph. Alanièce)

Rumilly (Aube). On attrape le porc dans la soue.

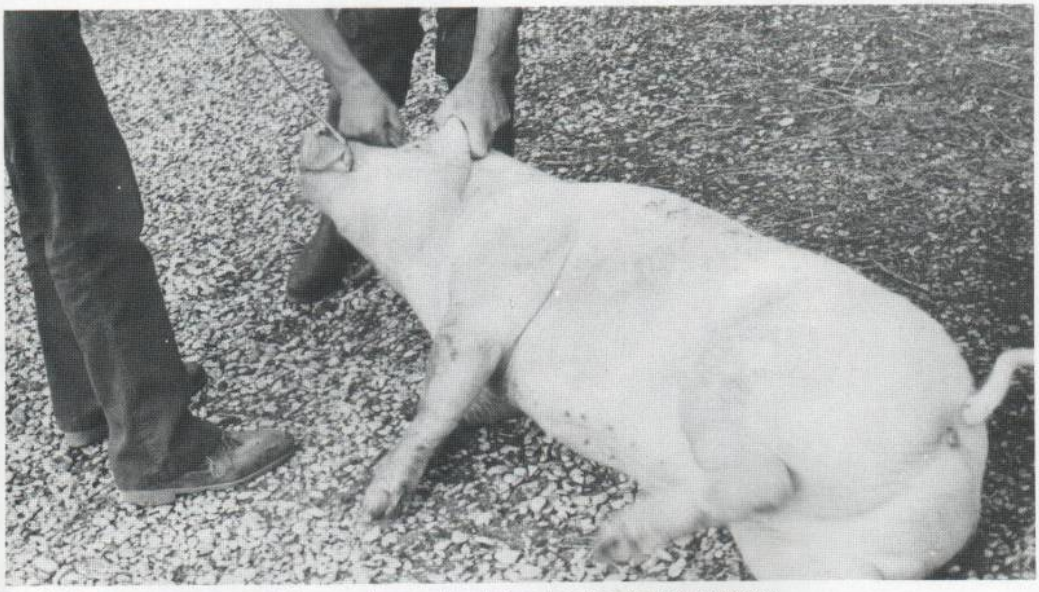


Courtisols (Marne). Transport du porc dans la cage à cochon.

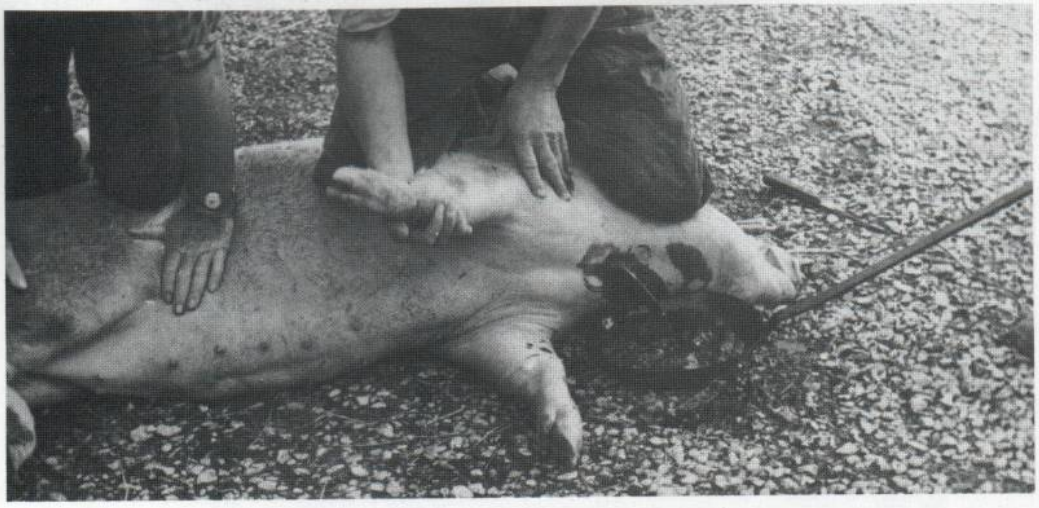
Courtisols (Marne). Le porc est attaché.

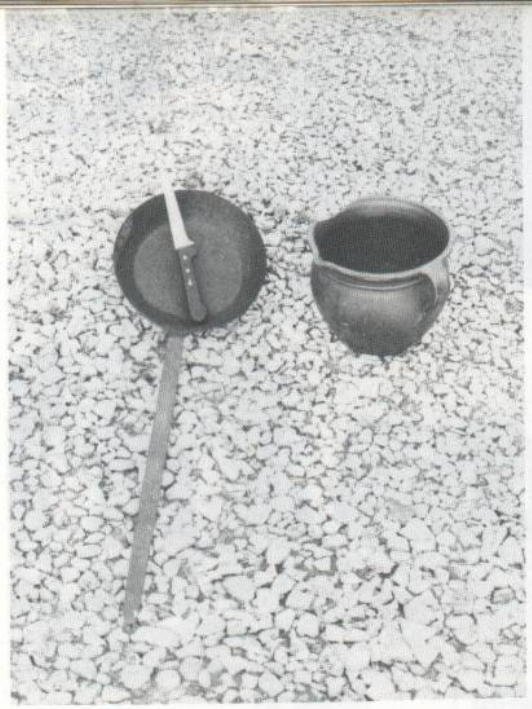


Le coup de maillet.



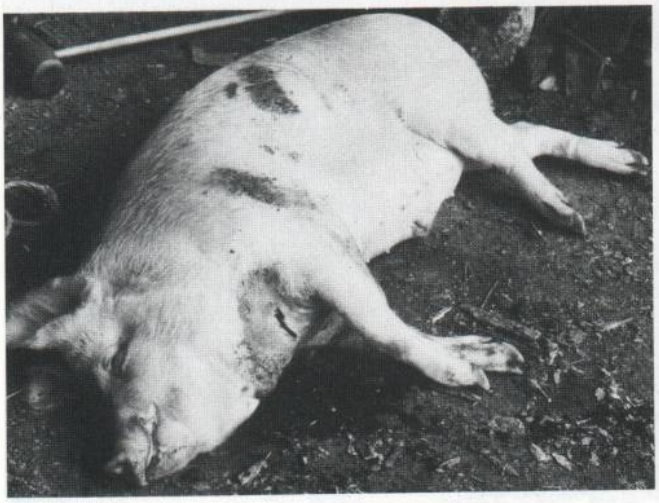
Rumilly (Aube). Apres le coup de feu, un « jonc » enfoncé dans la moëlle épinière (ci-dessus).
Le sang recueilli dans la poële (ci-dessous).





Rumilly (Aube). Poële et pot pour recueillir le sang.

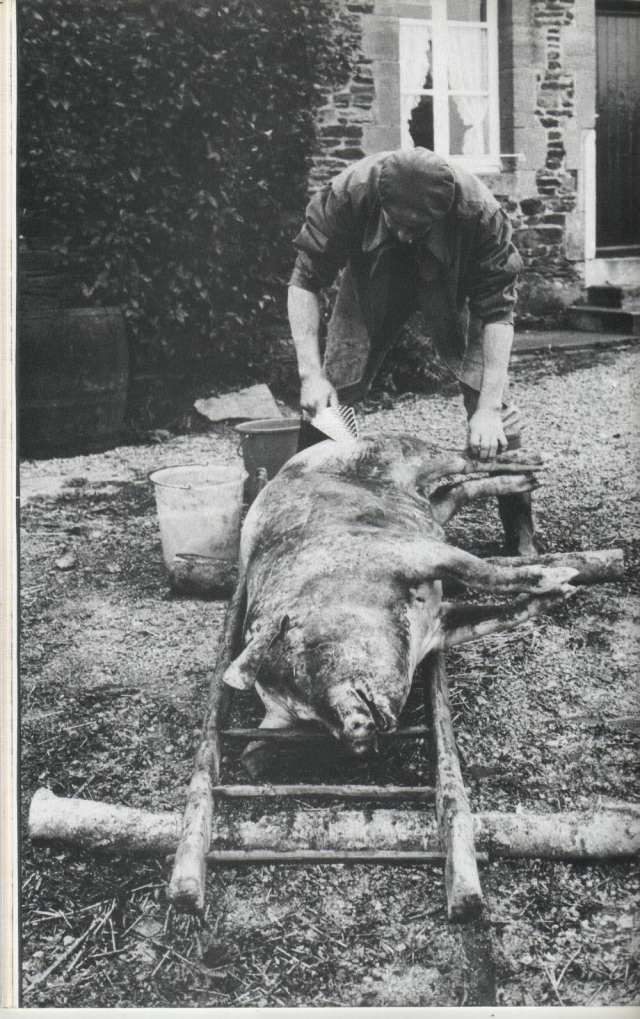
Verser le sang dans le pot.



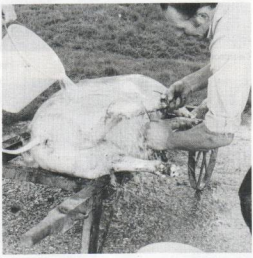
Courtisols (Marne). La plaie du cou.

On détache le porc.

Le porc tiré sur le lieu où on va le brûler.



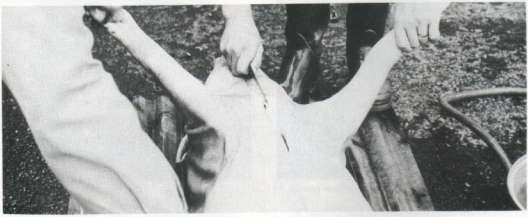
Rumilly (Aube). Griller les ongles.



Courtisols (Marne). Détacher les ongles, laver et gratter.

La Neuville-aux-Haies (Ardennes). Le porc est lavé.

Courtisols (Marne). Le tueur affûte le couteau.



Courtisols (Marne). On fend le lard, on découpe la tête.

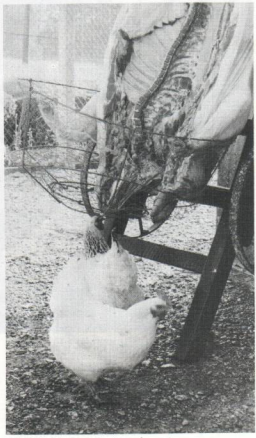
Courtisols (Marne). On continue à fendre, la patte arrière sur le pendou.

Courtisols (Marne). La corde tire le pendou.
Rumilly (Aube). Fendu à la scie.

Rumilly (Aube). Fendu au couteau.
La fressure pendue.

Rumilly (Aube). Dégraisser les boyaux.
Le porc écartelé.

Protection contre les becs de volailles.



La Neuville-aux-Haies (Ardennes). On vide le porc.

Avant de saigner le porc, à Saint Lyé, *on l'édernait d'un coup de merlin ou de maillo-che. On l'assommait aussi* à Somme-Suippe et à Courtisols.

En général, *la mort de l'animal se donnait au couteau, sans qu'il ait été au préalable assommé comme il est obligatoire de le faire de nos jours.* (Pouan) *Quand le porc était*

égorgé vivant, le sang coulait mieux. (Faux-Fresnay) D'autre part, on ne risquait pas d'enfoncer quelque esquille dans la cervelle.

LE GESTE DU TUEUR

Comment piquer ? Car il n'était pas question de trancher.

Poser la pointe du couteau sur le museau de l'animal faisait apparaître un gonflement du cou. C'est là qu'il fallait piquer. L'artère était là. (Villy-en-Trodes)

En tirant sur ses pattes, on faisait perdre son équilibre au porc, cela l'allongeait, ce qui permettait de bien repérer le trou rond dans lequel allait s'enfoncer le couteau pointu. (Lantages)

C'était *au creux du cou* (Fayl-Billot) qu'on atteignait *la « veine » du cœur.* (La Neuville-aux-Haies)

L'animal hurlait de douleur, le sang giclait dans une poêle placée sous l'orifice de la plaie. (Pouan) *Quand cette poêle à long manche était aux trois quarts pleine, l'opérateur resserrait la plaie avec ses doigts pendant que le sang était versé dans une terrine,*(Isle) *un pot ne servant qu'à cet usage,* (Bannes) *un pot de grès dans le fond duquel on avait versé quelques cuillerées de vinaigre.*

Pour bien épuiser tout le sang de la bête, le tueur imprimait un mouvement de va et vient à la patte gauche du porc ; il s'appuyait sur elle, la relevait, et cela jusqu'à la dernière goutte du précieux liquide.

On ne perdait pas de sang puisque c'était la base du boudin. On n'aurait jamais tué un cochon sans faire le boudin. (Rachecourt)

La personne qui tenait la poêle avait retroussé l'une de ses manches et « pétrissait » le sang chaud pour l'empêcher de cailler. (Rachecourt) *Elle remuait sans arrêt et la fibrine s'enroulait en longs fils autour de sa main.* (Lantages) Le sang ainsi traité était mis au frais en attendant d'être employé pour le boudin.

Le cochon était alors hissé sur une civière, elle-même posée sur un traîneau, et tiré par un cheval, dans les accins, le pré attenant à la propriété, derrière les bâtiments. (St Nabord) *On choisissait un endroit calme, sans vent, loin des tas de paille et fourrage, pour griller le porc. Lorsqu'il ventait, on l'a vu griller sur la route.* (Villeneuve-au-Chemin)

LES SOIES

Avant de brûler le cochon, le saigneur arrachait la soie sur le dos de la bête ; il l'enfermait en un petit sac et, probablement, la vendait. (Champignol) C'est une pratique qui a disparu que de recueillir les soies du porc. Elle semble avoir été bien connue dans notre région.

On rasait le porc ; on gardait les soies si elles étaient belles. (St Lyé) *Elles étaient cédées au poids chez le « marchand de peaux de lapins ».* (Chesley) *Arrachées et récupérées par le tueur, elles étaient vendues fort cher* (Onjon) *Revendues à son profit.* (Venteuil)

Il se servait d'un instrument du genre crochet à bottines. Etait-ce un véritable crochet à bottines ? M. Tissut d'Ervy utilisait une sorte de pointe métallique emmanchée de bois. A l'extémité de la pointe était soudé un bouton demi-sphérique faisant butoir et destiné à éviter que les soies arrachées s'échappent. On enroulait un ou deux tours, une petite poignée de soies autour de la pointe en la retenant avec le pouce ; on tirait et on arrachait le tout. Le porc craonnais avait les plus longues et les plus belles soies. (Villeneuve-au-Chemin)

Avec le crochet, on procédait de la même façon. *On pinçait de la main gauche. La main droite faisait un tour, avant d'accrocher les soies ainsi accrochées* (Chesley) *pour faire des brosses.* (Isle).

A Rethel, *si les soies étaient longues, elles étaient prélevées par Dona, avec une sorte de villebrequin. Ces soies étaient sa propriété.* A Bisseuil, *on usait aussi du villebrequin qu'on promenait sur le corps de la bête. Les soies, arrachées par la rotation, s'entouraient à la mèche et formaient un écheveau qu'on démêlait ensuite pour faire le fil poissé utilisé par le cordonnier et le bourrelier.*

Le tueur de Verrières préférait utiliser le tire-soie *car la soie tirée à la main avait quatre fois plus de valeur que la soie arrachée à la moulinette.*

GRILLER LE PORC

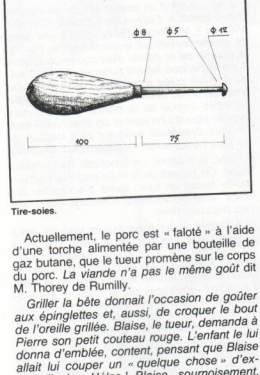
On méprise chez nous l'eau bouillante, qu'on accuse de ramollir les chairs. Ainsi s'exprime Cressot. C'est un fait qu'en Champagne, on ne sait que griller le porc. *On se refusait à l'ébouillanter dans un grand baquet de bois, comme on le faisait ailleurs.* (Villeneuve-au-Chemin)

Il s'agissait en fait, de le débarrasser par le feu, de toutes les soies qui le recouvraient. Pour cela, la bête était déposée, allongée sur le sol recouvert d'un lit de paille et placée sur le côté, dans le sens du vent. De la paille de blé bien sèche, régulièrement déposée sur tout le corps. Feu mis. Le tueur surveillait l'action de la flamme, la ralentissant ou l'activant, afin de faire disparaître la totalité des soies sans brûler la peau. (Pouan) *Grillée sans être noire.* (Courtisols)

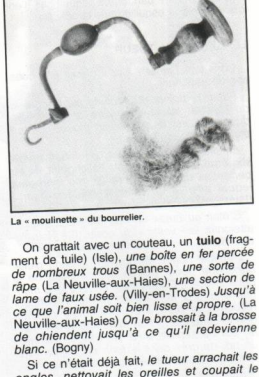
Il fallait confectionner des « falots », sortes de petites torches de paille, avec lesquelles on tapotait sous les pattes (Isle) *pour que nulle partie du corps n'échappe au feu, pour chauffer plus fortement, afin de mieux arracher les ongles.* (St Nabord)

Ces ongles ou **écados** *étaient enlevés à chaud. Les gamins se les disputaient pour en racler l'intérieur ; cela leur paraissait délicieux.* (La Neuville-aux-Haies)

On donnait un coup de balai de bouleau pour évacuer les cendres et une partie de la crasse, le porc était retourné pour être grillé de l'autre côté ; balayé à nouveau. (Villeneuve-au-Chemin)



Tire-soies.



La « moulinette » du bourrelier.

Actuellement, le porc est « faloté » à l'aide d'une torche alimentée par une bouteille de gaz butane, que le tueur promène sur le corps du porc. *La viande n'a pas le même goût* dit M. Thorey de Rumilly.

Griller la bête donnait l'occasion de goûter aux épinglettes et, aussi, de croquer le bout de l'oreille grillée. Blaise, le tueur, demanda à Pierre son petit couteau rouge. L'enfant le lui donna d'emblée, content, pensant que Blaise allait lui couper un « quelque chose » d'extraordinaire. Hélas ! Blaise, sournoisement, l'approcha de la queue grillée, la souleva et, partant d'un immense éclat de rire, enfila le petit couteau dans le « trou » de la bête. Pierre, surpris, prêt à pleurer ne savait plus que dire. Pendant que Blaise se tordait de rire, Pierre, meurtri de honte et de chagrin s'éloignait déjà quand le farceur lui dit : « Grosse bête, attends un peu, je te le rendrai, ton couteau. Attends que je vide les boyaux et tu l'auras ! (Verrières)

Cette même farce est signalée aussi à Fayl-Billot.

GRATTER LA COUENNE

Le brûlage terminé, la peau était bien tendue, on passait au nettoyage en versant de l'eau à mesure que le tueur raclait la peau avec un couteau à large lame pour mieux sentir la couane. Comme pour un rasage, la partie la plus délicate de la bête était la tête. (Trancault)

Il raclait avec une sorte de râpe coupante, sans manche, en versant de l'eau chaude sur la peau, pour enlever la crasse, les poils et la paille. (Verrières) *Sous un filet d'eau tiède versé par un assistant, à l'endroit du grattage, cela avec beaucoup de soin.* (Rethel) *Pendant qu'un aide arrosait avec une casserole d'eau tiède prise dans la chaudière.* (Villeneuve-au-Chemin) *Avec un arrosoir dont on bouchait une partie de l'orifice avec une pomme de terre trouée afin que l'eau coule en petit filet.* (Venteuil)

L'eau utilisée n'était ni froide ni trop chaude. On ne la versait qu'au fur-et-à-mesure du grattage, avec parcimonie.

On grattait avec un couteau, un **tuilo** (fragment de tuile) (Isle), *une boîte en fer percée de nombreux trous* (Bannes), *une sorte de râpe* (La Neuville-aux-Haies), *une section de lame de faux usée.* (Villy-en-Trodes) *Jusqu'à ce que l'animal soit bien lisse et propre.* (La Neuville-aux-Haies) *On le brossait à la brosse de chiendent jusqu'à ce qu'il redevienne blanc.* (Bogny)

Si ce n'était déjà fait, *le tueur arrachait les ongles, nettoyait les oreilles et coupait le bout de la queue qu'il donnait aux enfants ; c'était, pour eux, un vrai régal.* (Villeneuve-au-Chemin)

Quand un côté était propre, on retournait la bête sur l'échelle à laquelle elle devait être suspendue et, dès que l'autre côté était, lui aussi, nettoyé, on mettait le porc sur le dos et on amorçait l'ouverture. On accrochait la bête à l'échelle par l'intermédiaire du **gambillon** *dont on glissait les extrémités sous les tendons des pattes de derrière. Ce gambillon était accroché à l'échelle par sa partie centrale.* (La Neuville-aux-Haies)

Certains tueurs fendaient la bête avant de la pendre ; ils en détachaient la tête. Mais généralement le porc était suspendu avant qu'on le vide.

A Isle, *on amenait le porc à la maison, pour le pendre dans un corridor, une chambre fraîche. On passait un tendeur dans les pattes de l'animal, qu'on écartait. La corde était accrochée au milieu du tendeur ; elle passait par un trou du plafond pour rejoindre un tourniquet, dans le grenier.*

Pendu dans le couloir ou dans la chambre à four, à St Nabord, *avec un* **pendeu**, *sorte de morceau de bois passé dans les jarrets.*

Plus souvent, semble-t-il, on le plaçait sur une échelle spéciale, plus large qu'une échelle ordinaire, comportant moins de **feuchios** (Francault), *des barreaux qui étaient légèrement cintrés afin de mieux épouser la forme du corps de la bête.* (Lanty) On appelait cet instrument « l'échelle à cochon ».

On liait chacune des deux pattes de derrière de la bête *avec la longe qui avait servi à l'entraver.* (Chesley) On procédait de la même façon qu'avec un **pendeu** ; *on fendait le jarret,*

on mettait les « nerfs » à nu ; on passait ensuite la longe entre la crosse de la patte et le « nerf » et on fixait solidement les deux pattes écartées aux montants de l'échelle. Il n'y avait plus qu'à redresser celle-ci et l'appuyer contre un mur. (Villeneuve-au-Chemin)

A Bogny, *l'échelle à sept barreaux comportait quatre petites pattes afin que le porc soit isolé du sol. Deux crochets à sa partie supérieure permettaient de supporter la barre que le tueur avait passée dans les « nerfs » des pattes.*

On ouvrait alors la bête. *Pendue, la tête en bas, elle allait être vidée de tous ses viscères. Le tueur avait à sa disposition ses couteaux, sa scie à viande, le couperet et le « fusil » pour l'affûtage. Le premier travail consistait à inciser le corps du cochon par une profonde entaille allant de l'anus jusqu'au milieu de la mâchoire.* (Pouan)

Tout l'intérieur était enlevé et déposé sur une table à côté. On séparait les intestins, le foie. On donnait les poumons gonflés et un peu de foie à la cuisinière qui les préparait en ragoût, avec beaucoup d'oignons. C'était le **ramequin** *et le premier repas de cochon avec tous ceux qui avaient participé à l'opération.* (Isle)

A Chesley, *c'était la* **saignée** *que la maîtresse de maison préparait pour midi, un plat en général fort gras, fait de la viande que le tueur prélevait de chaque côté du cou, additionnée d'un peu de sang.*

Les boyaux étaient enroulés comme un cordeau autour de l'avant-bras, coupés en longueurs égales au-dessus du fumier. Les hommes vidaient le plus gros à pleines mains en les pressant tout au long. On les nettoyait grossièrement. On les retournait. On les dédoublait en enlevant la peau intérieure grâce au dos d'un couteau, à plat sur la table. On les mettait tremper dans l'eau vinaigrée et salée. (Isle)

Le travail d'ouverture se faisait à la scie et au couperet, ce qui permettait d'atteindre les poumons (ou foie mou) le foie dur, le cœur, les rognons. Les poumons étaient lavés, gonflés et maintenus ainsi en attendant leur consommation. Le reste de la fressure, les abats : cœur, foie, poumons étaient soigneusement recueillis et mis en réserve. La tête était séparée du corps, directement en arrière des oreilles, bien lavée, débarrassée de toute souillure de sang ; elle était mise en dépôt dans un baquet d'eau fraîche. (Pouan) *On retirait la langue pour la manger à part.* (Trancault) *Elle était lavée et dégraissée, la graisse employée à la confection du boudin.* (Villeneuve-au-Chemin)

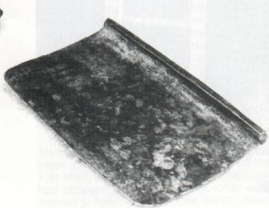
En détachant le foie, il fallait éviter de crever l'amer, la vésicule biliaire, qui sentait mauvais et qui aurait risqué de gâcher la viande (Trancault) *ce fiel, on le pendait ; les bons vieux l'utilisaient pour une piqûre : un bon remède pour faire sortir l'épine qu'on ne pouvait atteindre autrement.* (Lantages)

Les rognons étaient arrachés avec leur masse de graisse et portés à la cuisine sur des assiettes ; la graisse allait être fondue et mise à part dans des bocaux ; c'était la plus onctueuse.

Le cœur était ouvert pour le vider de son sang ; il était lavé et pendu dans la cave. (Villeneuve-au-Chemin)

Rien n'est inutile dans le porc. *La vessie, vidée de son urine, gonflée avec un fétu de paille, nouée avec une ficelle, servait de blague à tabac quand elle était sèche.* (Villeneuve-au-Chemin) *Elle passait pour conserver au frais, à l'abri de l'air, la précieuse réserve des fumeurs et surtout de ceux qui chiquaient autrefois.* (Isle) *On la lavait, on la rinçait, on la dégraissait à l'intérieur en ayant soin de ne pas la crever.* (Verrières) *On l'assouplissait en la maniant avec du son. Les jeunes filles la bordaient de ruban de couleur avant de l'offrir à leur amoureux.* (La Neuville-aux-Haies) *Un employé de banque de Bar-sur-Seine en avait fait une bourse dans laquelle il serrait les pièces d'or destinées à la paie des ouvriers du chemin de fer alors en construction.*

Villy-en-Trode. Grattoir à porc confectionné dans les vieilles lames de faux.

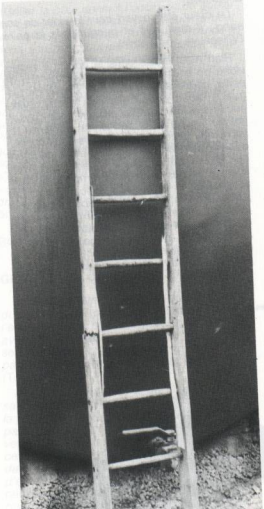


Utilisée ou non, on n'aurait jamais manqué de l'accrocher à la porte de la grange (Champignol) *ou au grenier, l'échangeant avec celle, desséchée, du porc précédemment tué, avec laquelle les enfants jouaient au ballon.* ((Trancault)

Les ménagères recherchaient les vessies pour fermer hermétiquement les gros goulots des bouteilles de fruits au sirop (Estissac) *Quand il était besoin d'appliquer de la glace sur la tête ou le ventre d'un malade.* (St Nabord) *Coupée en deux, bourrée de chair à saucisse, on en pouvait faire un gros saucisson.* (Courtisols)

Au Dierrey, on l'utilisait comme accessoire très apprécié dans l'habillement des petits garçons. Ceux-ci, jusqu'à ce qu'ils soient propres, portaient la robe. On lavait peu autrefois. La maman doublait la petite robe d'un rectangle de vessie. Le pipi jaillissant ruisselait en cascade contre la paroi imperméable et s'écoulait. La robe n'était pas souillée.

Lanty. Echelle à cochon (cassée).



Légère, translucide, certaine bulle un peu frippée rappelait le souvenir (du porc), comme aussi ce lambeau qui fait glisser les scies. (Cressot)

Ce « lambeau », *c'était le nombril, le* **boudri**, *qu'on suspendait, lui aussi, à une poutre du cellier où on le laissait sécher. Tout* **béquillé** *par les chauves-souris, il servait à graisser les lames de scies à bois.* (Venteuil) *Le vagin de truie non dégarni de sa graisse.* (Villemorien) *On l'utilisait aussi pour graisser les chaussures.* (Trancault)

A Rethel, c'est la **boudine**. *Si le porc est un mâle, il s'agit de son sexe, prélevé avec le « nerf » qui l'accompagne.*

DECOUPER LE PORC

Le cochon vidé restait toute la nuit dans le corridor pour « rassir » ; on provoquait un léger courant d'air afin que la pièce garde sa fraîcheur. (Isle) *La viande se raffermissait.* (Neuville) *On ne procédait au découpage que le lendemain, contrairement à d'autres qui découpaient tout de suite.* (Rachecourt)

Donc, le lendemain, Dona arrivait aux aurores et s'installait dans le fournil. Il fendait d'abord le cochon en deux après avoir enlevé la tête, découpé celle-ci, ôté la cervelle. (Rethel) *De la tête on ôtait les joues qui allaient être rôties dans la poêle. Excellent.* (La Neuville-aux-Haies)

A Pouan, *le porc, totalement vidé de ses organes était séparé en deux parties égales en fendant la colonne vertébrale dans toute sa longueur, à l'aide du couperet et de la scie. Chacune des deux moitiés étaient coupées en deux. En quartiers.* (Chesley)

On découpait alors, dans l'ordre : jambons, poitrine, quartiers de lard. (La Neuville-aux-Haies) *Au cours du découpage on mettait de côté tout ce qui pouvait servir à faire de la charcuterie et du boudin.* (Fayl-Billot) *Le « saindoux » s'enlevait de dessus les côtes.* (Lantages) *La graisse (la panne) se détachait en plaques. Puis les jambons, les rôtis, les côtes et le lard.* (Trancault)

A Rachecourt, *contrairement aux bouchers qui fendaient le porc en son milieu, on coupait de chaque côté de l'échine, on soulevait les côtes avec un peu de viande, ce qui laissait de beaux morceaux de grillade. On détachait les jarrets, le râble, l'épaule appelée* **palote**, *avant de placer le tout dans le saloir sauf les morceaux que l'on devait offrir et ceux que l'on gardait pour être consommés frais.*

A Somme-Suippe, *on coupait aussi dans le sens de la longueur une bande d'échine qui comprenait côtelettes et lard car la tradition voulait que l'on offre aux voisins, aux amis, un morceau de porc : lard et viande. C'est pour cette raison que l'on coupait la bête ainsi.*

Quand la viande était découpée, on partageait le rôti. Le tueur prenait généralement, pour lui, le meilleur morceau. (St Nabord) A Chesley, *il se contentait d'un petit* **côti** *et d'un morceau de boudin.*

On s'assurait que tout était prêt pour le « repas de cochon », tout au moins les morceaux prévus au menu : rôti, grillades, chargés d'accompagner le boudin, l'andouille et le fromage de tête qui devaient, eux aussi, être de la fête.

On offrait aux voisins un côti de 2 ou 3 côtes selon l'importance de la famille, accompagné d'un morceau de boudin. (Champignol) *On n'oubliait ni le curé ni l'instituteur.* (Trancault)

Pour ces deux derniers, il n'était nullement question qu'on exige d'eux qu'ils « rendent » ce qu'ils avaient reçu. Il en était tout autrement quand le colis était destiné à d'autres personnes. *Lorsqu'à leur tour, celles-ci tuaient leur cochon, elles offraient en échange de ce qu'elles avaient reçu : un morceau de boudin, un morceau de lard et de la couenne non salée pour graisser les scies à bûches,* comme à Saint Lyé.

La **charbonnée** *de Rethel était composée d'un morceau de foie, d'un rôti, de saucisses et de boudin. Elle était envoyée le jour même aux voisins et aux amis. Ceux-ci renvoyaient le même présent quand eux-mêmes tuaient leur cochon.*

Cette **charbonnée** *était,* à Bogny, *faite d'un morceau de collier et de boudin, à moins qu'on ait joint au boudin des côtelettes.* Un tel cadeau prenait le nom de **grillade** à Courtisols et à Somme-Suippe.

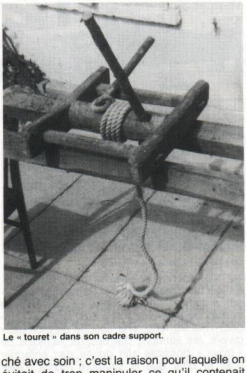
Le gros du travail de découpage était terminé avant midi. L'après-midi était réservé au nettoyage des ustensiles pendant que le tueur s'occupait de la salaison. (Trancault)

SALER LE PORC

Bien saler la viande était d'une importance capitale. Si l'on excepte les quelques morceaux consommés frais dans les jours qui suivaient la mort du cochon, c'était du salé dont on faisait usage toute l'année, sauf à profiter d'une « part » fraîche quand voisins ou amis tuaient leur porc.

Tout était salé, sauf quelques grillades ou côtelettes qui, une fois cuites, étaient mises en pots de grès et recouvertes de saindoux (Bogny) *On mettait tout au saloir, un grand tonneau sans couvercle qui devait être ébouillanté et rafraîchi.* (Bannes) *Un saloir de bois de plus de cent ans d'âge, qui avait été préparé et séché depuis plusieurs jours.* (Rethel) *Dans un demi-muid coupé en deux, frotté à l'ail tout autour.* (Courtisols) *Dans un grand saloir en bois et aussi dans un pot de grès, pour éviter que la viande du grand saloir ne soit souillée à l'occasion des premiers prélèvements de viande.* (St Nabord) *Un saloir fait au pays par le plus habile tonnelier, qui ne comportait pas un gramme de métal. Les moins nantis se contentaient de 2 ou 3 saloirs de grès brun.* (Verrières) A Chesley, on préférait le saloir de grès *car le tonneau faisait tourner la viande.*

On n'aurait pas aimé, en effet, que la provision se gâte. C'est la raison pour laquelle le saloir devait être ébouillanté, frotté à l'ail, séché avec soin ; c'est la raison pour laquelle on évitait de trop manipuler ce qu'il contenait pendant les premiers temps de la salaison, avant que le sel ait pénétré profondément dans la viande. *On n'y touchait qu'à bon escient.* (Verrières)

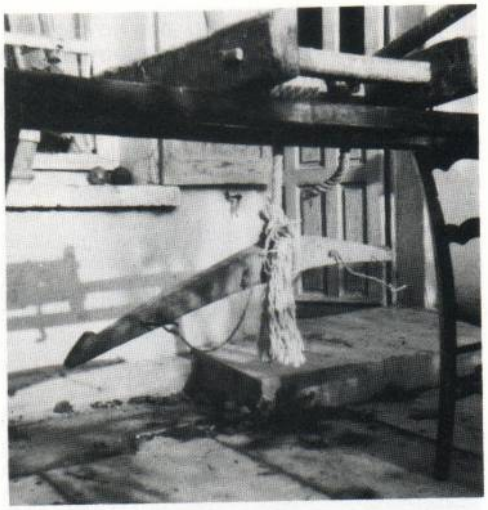


Le « touret » dans son cadre support.

S'ils ne présentaient pas les mêmes avantages pour la conservation du porc que les saloirs de bois, les pots de grès étaient plus facile à nettoyer et à transporter. Mais, saloirs de bois ou de grès, on ne négligeait aucune précaution pour que la viande ne se gâte point. *On aseptisait le pot en y versant du vinaigre, on y jetait un* **tuilo** *chauffé dans la cuisinière ; on le couvrait aussitôt et on ne le chargeait que quelques minutes après.* (Villeneuve-au-Chemin). *Il fallait,* au Chêne, *bien rincer le pot et y laisser pendant quelques heures, sous le couvercle hermétiquement fermé, une brique bien chaude, saupoudrée de poivre.*

Le tueur arrosait le saloir d'eau de vie ; il en buvait une bonne rasade avant d'y placer les morceaux du cochon. (Faux-Fresnay) *S'il buvait la goutte avant de déposer la viande dans le saloir, c'est afin qu'elle ne soit pas souillée par son haleine. D'ailleurs, les femmes ne devaient pas approcher pendant qu'on salait le porc. Encore moins les femmes qui avaient leurs règles.* (St Nabord) *On éloignait* à Chesley, *les femmes qui « saignaient du nez ».* A Arcis-sur-Aube, *pour réussir la salaison, le tueur commençait par mettre à la porte toutes les femmes, en période de menstruation ou non, car elles auraient fait tourner* **lai sailmeure** *et aigrir le lard.*

Les morceaux préparés pour la conservation étaient enduits de sel et placés dans le saloir, judicieusement répartis pour permettre à la maîtresse de maison de trouver, sans trop déplacer l'ensemble, le morceau qu'elle désirait utiliser. (Pouan) *Une bonne couche*



Le « pendou » accroché au touret.

de sel au fond. (Rethel) *Chacun des morceaux trempé dans un seau et roulé dans le baquet de sel avant d'être bien tassé.* (Lantages) *Tout au fond, une couche de morceaux divers, les jambons par dessus, le moins de « trous » possible afin de ne pas enfermer d'air et pour que la saumure monte d'elle-même. D'autres morceaux par dessus.* (Chesley)

Le procédé était simple. Il suffisait de respecter un certain ordre, de ne pas ménager le sel et de comprimer au maximum.

A Verrières, *le tueur incrustait ses morceaux de gros sel vigoureusement frotté puis, sur un lit salin, couchait les deux jambons d'abord, les épaules, l'échine, bourrant les vides avec des morceaux plus petits.*

A La Neuville-aux-Haies, *on déposait les andouilles dans le « cul du tonneau », puis les jambons qui étaient ainsi calés au dessous par les andouilles et au dessus par les découpes. Venaient les épaules, le lard, la poitrine, les pieds, sauf s'ils étaient utilisés pour rendre plus gras le fromage de tête.*

Parfois le lard était traité à part. A Trancault, *on descendait les pots à la cave, deux de viande salée plus ou moins pleins suivant la grosseur du porc, et un de lard. On mettait une toile sur les pots. On bouchait avec un couvercle quelques jours plus tard.*

Il s'agissait du lard du dos, le plus épais, environ 8 cm. (Villeneuve-au-Chemin)

Les jambons méritaient qu'on s'intéresse particulièrement à eux. A Rethel, *on les découpait en premier et on les paraît : du poivre autour de l'os rond, avec ail et laurier.* A Trancault, *ils étaient rangés dans le fond du saloir. Au bout d'un mois et demi, on les retirait, on les mettait sécher, enveloppés dans des sacs de toile et pendus aux solives du plafond ou dans la cheminée.* A St Nabord, *ils étaient emballés dans un torchon pour les protéger des mouches et mis dans le grenier, au courant d'air pour continuer à sécher. Les jambons fumés de Faux-Fresnay se conservaient ensuite dans l'avoine,* comme les saucisses à Courtisols.

La salaison c'était l'avenir, la provision faite pour de longs mois. S'y ajoutaient en quelques lieux les saucisses et le saucisson. A Trancault, *le saucisson était fait de hachis bien assaisonné, avec beaucoup d'ail dont on avait enlevé le germe pour mieux le conserver. La chair était mise dans un boyau. Tous les 20 cm on faisait un nœud et, un cm plus loin, un autre nœud pour départager. Pendant un mois on les pendait dans une pièce fraîche et dans la cuisine pendant la semaine suivante.*

A Fayl-Billot, *c'est la viande du collet qui servait plus spécialement à la préparation des rillettes et du saucisson, mélangée avec du lard gras.*

La salaison était donc l'assurance que la ménagère trouverait pendant des jours et des jours, pendant des mois, le morceau de cochon et le morceau de lard nécessaires à la préparation des repas. Le saindoux complétait agréablement le tout.

La panne fondue constituait l'unique graisse de l'époque. (Villeneuve-au-Chemin) *La panne est la graisse qui entoure les rognons, la meilleure.* (Neuville) Comment préparait-on le saindoux ? *Toute la graisse du cochon était retirée. On attendait qu'elle soit refroidie pour la couper en morceaux. Le lendemain, on pendait un grand chaudron de fonte dans l'âtre, on y mettait la graisse coupée en morceaux, on remuait avec une cuiller en bois. Au fur et à mesure que la graisse fondait, on la prenait avec une louche pour la verser dans des pots de grès en la filtrant à l'aide d'une passoire. On remplissait les pots qui refroidissaient avant d'être bouchés avec du papier et rangés dans un endroit sec. Provision pour l'année.* (Isle)

Le saindoux servait à faire de la bonne cuisine, (Trancault) *ce saindoux neigeux qui accommodait choux et pommes de terre... qui « tirait » les épines et servait au rebouteux pour remettre les « nerfs » en place.* (Cressot)

Les cretons qui restaient de la cuisson de la panne étaient utilisés pour confectionner des **galettes aux cartons** *ou tartes aux* **cartons de sain**, *très appréciées.* (Villeneuve-au-Chemin)

Les maîtresses de maison rivalisaient d'ingéniosité pour préparer certains morceaux de porc. Après les abats, la tête, les pattes, le foie, faisaient l'objet d'une attention toute spéciale.

On mettait la tête à bouillir jusqu'à ce que les os se détachent ; la viande était coupée grossièrement, assaisonnée : oignons, ail, persil, sel, poivre ; avec aussi de la couenne. Le « fromage de cochon » ainsi confectionné, emplissait des pots ou des bols. (Isle)

Ouverte et cuite au court bouillon, avec beaucoup d'ingrédients, la tête faisait une excellente gelée. Désossée et mise en terrines, cela donnait un très bon fromage de tête. (Trancault)

A noter que la langue, les joues étaient souvent retirées et dégustées à part.

Le pâté de foie était fort gras ; on le faisait cuire au four, dans des plats en terre. Il ne se conservait pas très longtemps en été bien qu'on le descende à la cave, au frais, dans un garde-manger à grillage très fin, suspendu à la voûte, pour éviter les rats, les souris et les mouches. (Trancault)

LE BOUDIN

Pas de cochon sans boudin. Rarement sans andouilles.

Les tripes avaient été préparées la veille. Dès que le porc avait été pendu, aussitôt qu'on l'avait ouvert, l'intestin grêle avait été séparé de sa graisse, on l'avait arraché. Mis dans un seau ou une bassine remplie d'eau chaude, il avait été vidé et dégraissé. (Villeneuve-au-Chemin).

Dans le petit intestin, il y a trois peaux ; l'une est dessus, une autre à l'intérieur ; il faut éliminer ces deux dernières pour ne laisser que la bonne peau, celle du milieu. Dans l'eau chaude — pas trop pour ne pas cuire — on a lavé les boyaux et, avec un brin d'osier plié en deux, on a coincé chaque boyau, on a tiré et les deux peaux inutiles ont été éliminées. (Chesley) *Ça faisait des tripes si fines qu'on « voyait à travers ».* (Lantages)

Il ne restait que le boyau propre et sans graisse. On soufflait dedans pour vérifier qu'il n'était pas percé. S'il l'était, on coupait au ras du trou. Un nœud était fait à un bout et le boyau était déposé dans un bol, la partie non liée dépassant à l'extérieur ; cela permettait de le prendre ainsi plus facilement au moment d'y introduire le sang. S'il arrivait que l'on manque de boyaux, on se servait d'un **menu** *de mouton, boyau de mouton, salé, un peu plus petit que celui du porc.*

Pendant ce temps, les femmes épluchaient les oignons, le persil, coupaient et hachaient les glandes, la graisse de la gorge et des boyaux. (Villeneuve-au-Chemin)

Beaucoup d'oignons. Que de crises de larmes factices ! Pour le boudin, un tiers de sang ; un tiers d'oignons ; l'autre tiers était de graisse, de persil et autres assaisonnements. (Trancault)

On faisait cuire les oignons avec une poignée de panne coupée en petits morceaux dans une marmite pendue à la crémaillère. Quand les oignons étaient cuits, ils étaient devenus transparents. (Humes) A Bogny, *dans la cocotte énorme, en fonte, qui avait servi à faire fondre la panne et les riblettes de graisse pour en faire du saindoux, on laissait les lardons. On ajoutait tous les petits déchets de viande, on laissait cuire puis on versait les oignons et les épices.* A Verrières, *les* **cretons** *égouttés devaient mijoter avec les oignons.*

A Isle aussi, *la plus grande partie des* **chons** *entrait dans la confection du boudin.*

Dans le chaudron, on faisait donc rissoler les **chons** *avec un peu de graisse, des blancs de poireaux, du persil et les oignons. On vidait le sang d'un seul coup, on le remuait deux ou trois fois et on descendait le chaudron. Les boyaux, liés par un bout, étaient emplis avec la boudinière ; on liait l'autre extrémité et, au fur et à mesure, on déposait le boudin dans le pot qui avait contenu le sang.*

Le chaudron vidé, on faisait bouillir l'eau. (Villeneuve-au-Chemin) *Après avoir « retiré le feu », on plongeait le boudin cru dans l'eau bouillante pour qu'il y séjourne 20 à 30 minutes. D'abord, il coulait au fond de la marmite, avant de remonter à la surface, après 5 minutes seulement. Une planchette permettait de le garder sous l'eau pendant le temps qui lui restait à cuire.* (Chesley)

Rachecourt (Haute-Marne). Saloir en bois.

A Lantages, *le boudin était mené à feu doux. Il ne fallait pas que l'eau bouille pendant le temps de la cuisson.* (Lantages)

Pour vérifier si le boudin était cuit à point, on le piquait avec une aiguille. Le liquide qui sortait devait être clair et non rouge. (Humes) *S'il sortait du sang, c'est que le boudin n'était pas cuit. Au contraire, la cuisson était terminée si la graisse se présentait à l'orifice du trou d'aiguille.* (Lantages)

On retirait les boudins à l'aide du bâton qui avait servi à les plonger dans l'eau et ils étaient étalés, enroulés sur une claie à pruneaux qu'on avait, au préalable garnie de la paille (Hortes) sur une planche ou même *sur un van en peau de porc.* (Trancault)

Un supplément consistait *à badigeonner le boudin de panne, ce qui lui donnait un brillant très agréable.* (Lantages)

On en mangeait pendant 8 jours. (Isle) *Heureux quand on ne mordait pas sur la queue du cochon glissée malicieusement à la place du sang dans un boyau. Repéré à l'avance ce morceau farceur était offert en général aux amis chasseurs, au cours d'un casse-croûte en plein air.* (Lantages) On aimait aussi offrir le boudin « à la ficelle », laquelle s'incrustait dans les dents de celui qui la trouvait dans sa part. (Chesley) On pratiquait le boudin salé à l'excès, lequel surprenait toujours le gourmand. (Rumilly)

Quant à l'eau de cuisson, elle n'était pas toujours perdue. On l'appelait à Bogny, la « soupe à boudin ». *Les voisins en venaient chercher un ou deux litres dans de grands « pots de camp ». Ce jus de cuisson, appelé* **boudinée** *à Rethel, servait à délayer la pâtée du jeune porc, celui qui remplaçait déjà la bête qu'on venait de tuer.* Inconscient « canibalisme ! »

C'est bien le cas de le dire : rien n'est perdu.

Pot à saindoux.

L'ANDOUILLE

Le travail de l'andouille s'apparentait quelque peu à celui du boudin. *C'est d'ailleurs à la qualité du boudin et à celle de l'andouille qu'on appréciait les talents du tueur.* (St Lyé) *Les autres boyaux servaient à la fabrication de l'andouille ; auparavant, ils étaient nettoyés à la rivière, grattés, retournés.* (Humes)

Il s'agissait des « grosses tripes » que le tueur grattait à l'eau chaude car la farine d'orge collait très fortement aux parois et c'était fort difficile à enlever. Le tueur avait choisi la plus belle, la robe. Il la liait avec une « osière » et la retournait, avant d'y enfourner toutes les tripes et la panse coupées en lamelles. (Villeneuve-au-Chemin)

A Trancault, *les boyaux restant étaient salés et poivrés dans toutes leurs poches. On les allongeait côte à côte avant de les attacher en leur milieu. Suspendus et repliés, ils étaient glissés dans un boyau spécial que l'on choisissait,* à Chesley, *à la fin du gros intestin.*

Mises à cuire dans l'eau du boudin, les andouilles de Villeneuve-au-Chemin pouvaient être déposées directement au saloir. *Après les jambons, où elles « prenaient le sel »* (Rethel) *ou dans un pot contenant de la saumure.* (Villeneuve-au-Chemin)

On les mangeait dans le mois qui suivait mais on les dessalait avant de les cuire. (Isle)

Quand, avec les jambons, elles étaient sorties du saloir et égouttées, on les pendait dans la cheminée ; le genèvrier qu'on y brûlait dégageait une fumée abondante et leur donnait bon goût. (Villeneuve-au-Chemin)

Manger l'andouille marquait donc la fin de la période faste de l'abattage du cochon, de cette période au cours de laquelle, tellement il y avait abondance pour la maisonnée, la famille et les amis, que c'en avait été une fête.

Les préparatifs de l'abattage s'étaient faits au milieu d'un grand brouhaha. En effet non seulement les maîtres de la maison avaient assisté à la scène, mais aussi les voisins, les amis et les parents qu'on n'avait pas manqué d'inviter. C'était **la boudinée**. *Si, de nos jours, personne n'élève plus de cochon, cette tradition se maintient : lorsqu'on tue un porc acheté adulte, avant la vendange, les voisins sont toujours invités à venir manger le boudin.* (Venteuil)

A Chouilly, *il aurait fallu des motifs bien grands pour, qu'en pareille circonstance (cette mort du cochon) parents et amis du traitant aient résisté aux séductions d'un boudin savoureux ou d'une appétissante grillade.*

Les présents de la **charbonnée** *aux amis, quand on tuait le porc, et la réunion des parents dans un souper pour manger la grillade et le boudin n'étaient point un usage particulier au canton d'Aÿ. Cela s'observait dans tout le département,* dit-on à Chalette (Marne)

A Festigny, *la* **boudinée** *était bien un repas de famille uniquement composé de viande de porc, repas très gai, qui se prolongeait tard dans la nuit.*

Lanty. Fourneau économique.

C'était, à Trancault, *le « jour de l'enterrement d'Antoine ».* (8) *Pendant la dernière guerre, alors que tuer un cochon constituait un délit aux yeux de l'« occupant allemand », certaines personnes se sont télégraphié comme convenu : « Antoine décédé, enterrement demain ». Ce jour-là on mangeait les meilleurs morceaux. On débutait par le boudin, quelquefois du mou. Le morceau de choix était la grillade. On mangeait bien. C'était ripaille. Le soir était plus maigre malgré cette odeur de graisse qui flottait dans la maison.*

A Champignol, *le repas du jour consistait en la* **saignée**, *cette viande prélevée dans le cou de la bête, autour de la plaie faite par le couteau, accompagnée du foie mou ou poumon.*

La saignée de Chesley, moitié grasse, moitié maigre, plus grasse que maigre, était préparée avec un peu de sang. Dans la région d'Arcis, on appelait cette saignée, « hochepot » et on la préparait avec des pommes de terre et des navets.

A Neuville-sur-Seine, *c'était* **la coueillée**, *mélange de viande du cou et des abats, cuits au vin.*

Quand il ne s'agissait que des abats, on parlait de **gruotte** par analogie avec le plat des chasseurs fait avec le foie, la rate, les rognons, les poumons, du gros gibier. Plus exactement les mots fressure, **frochure, fréchure...** désignaient en même temps le plat confectionné avec les abats du porc et le repas au cours duquel on les consommait.

Avec la rate, le poumon, le foie, on faisait à St Nabord, le **ramequin**, *accompagné d'une sauce au vin rouge, mangé le soir même.*

Gros comme une noix de beurre dans le fond de la coquelle — car, de la graisse il y en avait assez — on faisait bien frire pour que ça jette toute la graisse. Un verre de vin. Ça cuisait comme ça. Bien épicé, comme c'était bon ! (Lantages)

Ne pouvant être salée, la fressure était détachée pour être consommée rapidement, en fricassée, avec des pommes de terre, relevée par un verre de vin rouge ou accompagnée par une sauce piquante, aux cornichons. Quel régal ! (Venteuil)

Dans beaucoup de villages, le dimanche suivant la mort du cochon, on invitait parents et amis à faire le « repas de cochon ». On appelait ce repas *« la mort à cochon »*, à Venteuil.

A ce repas du dimanche dit **ribote** à Champignol, *on invitait parents et amis, ainsi que les jeunes mariés au mariage desquels on avait été invité au cours de l'année précédente. La* **froissure** *était au menu, c'est-à-dire : poumons, cœur et foie, à la sauce épaissie de sang, ainsi que des grillades au vin blanc et du rôti.*

Restaient la langue, la cervelle, le foie, les oreilles, l'estomac que l'ingéniosité de chacun incitait à présenter d'agréable façon, à condition que l'un ou l'autre de ces morceaux n'ait pas été, tout simplement, incorporé dans le fromage de tête, l'andouille ou le saucisson.

La cervelle cuisait au court-bouillon. Faite à la poêle, elle était délicieuse. (Trancault)

Les oreilles étaient cuites, comme les pieds, avec des pommes de terre. (Lantages)

Rognons cuits en sauce. (Villeneuve-au-Chemin)

Pansro (estomac), mangé farci d'épices. (Arcis)

Le foie mélangé à de la farine, des œufs et du lait, tout cela cuit ensemble dans le four de la cuisinière, donnait naissance au pâté de foie conservé en terrine. (Venteuil)

A la couenne qui était mise à bouillir, on ajoutait quelques morceaux d'abats, de graisse et un peu de viande. On hachait le tout pour faire un excellent pâté de **couane** *à odeur de fumé.* (Trancault)

Le **gala** *était une pâte à tarte sur laquelle on mettait des lardons et que l'on faisait cuire au four. C'était une gourmandise. Les lardons étaient plus gros que les grêlons que l'on consomme actuellement à Laubressel.*

Les déchets de la cuisson de la graisse, les **chons**, *entraient dans la confection de gâteaux appréciés à cette époque là, autant qu'une véritable pâtisserie.* (Pouan)

La **cognote aux grêlons** *était une galette très dure qui figeait un peu sous la langue quand on la mangeait.* (St Lyé)

Les titres de Cressot sont tout aussi évocateurs : *cervelle sautée aux oignons, palette confite, pieds grillés, foie sauté dans la toilette...* Collin y ajoute, pour le Bassigny : *Ra-*

goût des oreilles croquantes, pieds à la sauce blanche... (9)

C'était la période faste que celle qui suivait la mort du porc, avant que, tous abats consommés, il faille (avec parcimonie) puiser au saloir.

La viande de porc était, à Venteuil, *présente tous les jours sur la table ; elle accompagnait tous les mets, le lard et le saindoux en relevaient le goût. On prenait dans le pot au fur et à mesure des besoins mais, avec cette viande salée, on ne pouvait faire que de la soupe, la « soupe au cochon », aux choux et pommes de terre. On la mangeait le midi, au moins trois fois par semaine.*

A Isle, *on mangeait du porc toute l'année, surtout dans la potée qui était la principale nourriture. Mais il fallait le laisser dessaler assez longtemps avant de le mettre dans la soupe. Au moins toute la nuit.*

Le porc était au menu tous les jours sauf le dimanche jusqu'en 1910 environ, puis trois fois par semaine et, enfin, plus rarement et sans régularité, pendant ces trois dernières décennies (Angluzelles)

Avec son élevage facile, son alimentation peu coûteuse, sa croissance rapide, son taux de rendement très élevé, le porc était, pour la famille paysanne d'autrefois, une ressource alimentaire indispensable. (Pouan)

Cochon par ci, cochon par là. Lard. Saindoux. Chaque jour de la semaine ou trois fois seulement, de Noël au mois de novembre, on retrouvait le porc sur la table rurale. Il fut la pérennité dans l'alimentation de nos ancêtres. S'il n'en fut pas l'élément le plus important en quantité, il n'en fut pas moins celui qui lui apporta la saveur, le petit quelque chose qui la rendait moins fade et, parfois, agréable.

Jean Daunay.

1) Pouan-les-Vallées

2) Voir à la page 34 le répertoire alphabétique des noms de lieux avec les noms de nos informateurs

3) Robert Collin. *Les Bassignots*

4) Cressot. *Le pain au lièvre*

5) Jamais de blé, à Trancault, par crainte d'un « coup de sang »

6) A Bogny, pour l'élevage d'un porc, on calculait une terre de 10 verges de pommes de terre et une terre de seigle de même superficie.

7) On l'appelait ainsi parce qu'on constatait l'apparition de plaques rouges sur tout le corps de l'animal.

8) Antoine, dit aussi « le monsieur » FOLK. CH. n° 37-24

9) Voir de nombreuses recettes dans : Travaux du Comité du Folklore champenois. La cuisine champenoise. p. 82 à 87.

RÉPERTOIRE DES NOMS DE LIEUX

ANGLUZELLES - M
ARCIS-SUR-AUBE - A - Abbé J. Durand. FOLK. CH. n° 37-24. « On tue le monsieur ».
AY - M-M. G. Munier cite Chalette, Statistique du canton d'Aÿ
BANNES - M - Abbé Louis Colombar (M. Rey)
BAR-SUR-SEINE - A - M. Maure
BASSIGNY - HM - M. G. Fourtier cite Robert Collin, *Les Bassignots*
BERGERES - A - M. Y. Michel (Mme Louise Rigolot)
BERRU - M - M. G. Munier cite Guillemot, *Contes, légendes et vieilles coutumes de la Marne.*

BISSEUIL - M - M. François
BREVIANDES - A - M. L. Weil
BOGNY-SUR-MEUSE - Ard. - M. Pierre Dauvin

CHAMPIGNOL-LEZ-MONDEVILLE - A - Mme Bernard Antoine
CHANNES - A - M. Pierre Doussot. FOLK CH. n° 69-7 et 9.
CHATOILLENOT - HM - M. Gilles Fourtier cite Cressot, *Le pain au lièvre.*
CHESLEY - A - M. Jean-Marie Thiébault (M. Edmond Lasnier).
CHOUILLY - M - M. Munier cite E. Barre, *Etude historique sur Chouilly.*
COURTISOLS - M - Mme Yvette Pierson (M. Mme Pierson).
COUVIGNON - A - M. Jules Ruelle FOLK. CH. n° 29-16
CRENEY - A - M. Canot

DIERREY - A - Mme Gorget
DONTRIEN - M - Guillemot, op. cit.
DROUPT-SAINT-BASLE - A - Abbé Durand FOLK. CH. n° 37-23.

ERVY-LE-CHATEL - A - M. Clérin
ESSOYES - A -
ESTISSAC - A - Mme H. Gorget

FAYL-BILLOT - HM - M. G. Fourtier (M. Fernand Perrin)
FAUX-FRESNAY - M - M. Pierre Thirifays
FESTIGNY - M - M. G. Munier

HORTES - HM - M. André Bailly, *Dictionnaire du patois en usage à Hortes.*
HUMES - HM - M. D. Collas (M. Maurice Guillemin)

ISLE-AUBIGNY - A - Mme Lacot

LA NEUVILLE-AUX-HAIES - Ard - M. Jean Clerc (Jean L. et Marguerite C.)
LANDREVILLE - A - M. François Chaussin
LANTAGES - A - M. Mme Rousselot. M. Gex
LANTY - HM - M. Aubriot
LAUBRESSEL - A - Mme Colette Pinotie
LE CHENE - A - Mme Alanièce (M. J.Cl. Marquet)

NEUVILLE-SUR-SEINE - A - M. Mme Daniel
NOGENTAIS - A - M. Félicien Mizelle

ONJON - A - M. Canot

PLESSIS-BARBUISE - A - Abbé J. Durand
POUAN-LES-VALLES - A - M. René Morot

RACHECOURT-SUZEMONT - HM - M. Henri Multier
RETHEL - Ard - M. Roger Bouge-Midelet
RUMILLY-LES-VAUDES - A - M. Marcel Thorey

SOMME-SUIPPE - M - Mme Colette Pinotie
SAINT-LYE - A - M. Mme Y. Tabouret
SAINT-NABORD - A - M. D. Collas (M. Pierre Drouot)
SOUAIN - M - Guillemot, op. cit.
SOULAINES D'HUYS - A - M. J.M. Dubois

TRANCAULT - A - M. Pierre Simonet
TROYES - A - M. Lucien Weil

VAUCHASSIS - A - M. Mme Daniel
VENTEUIL - M - M. Gérard Munier
VERRIERES - M - Mme Jeanne Procureur
VERTUS - M - Travaux du Comité de Folklore champenois. Vol. II, cité par G. Munier
VILLY-LE-MARECHAL - A - M. R. Penard
VILLEMORIEN - A - M. J. Déguilly
VILLY-EN-TRODES - A - M. Maurice Crenillier
VILLENEUVE-AU-CHEMIN - A - M. Clérin

KIA ! KIA ! LOS GOURIS ! KIA !

Le glossaire du porc reflète l'intérêt que l'on portait à l'animal depuis des siècles. Chaque peuple, celte ou romain, franc ou germain, nous a laissé le souvenir des signifiants, des épithètes qu'il appliquait à la bête.

Le **couchon** (kuʃɔ̃) vieux français *cochon* (1091), le **couchnot** (kuʃnɔ), *cochonnet* (fin XIIIe), dérivent de la **coche** (cɔʃ), la truie, plus spécifiquement la truie castrée destinée à l'engraissement. *Coche* (fin XIIIe) est un mot d'origine celtique, *houc'h* en armoricain, *hwch* en kymri, dont la racine se retrouve dans l'anglais *hog*. La **cochote** (cɔʃɔt) est évidemment la jeune truie. En raison de son aspect, le cloporte est désigné comme le **couchon d Saint-Antoine** ou le **ptit couchon.**

Le **pourcho** (purʃɔ), porc, le **pourchio** (purʃiɔ), **pourcio** (pursjɔ), **pouchnot** (puʃnɔ), porcelet, en vieux français *porcel* (1190), petit porc, nous viennent du latin *porcellus*, petit porc, de *porcum*, porc. Le gardien de porc est un **poucher** (puʃe), de *porcheril* (1220). Une portée de porcelet est une **pouchlée** (puʃle :). **Pouchler** (puʃle), du vieux français *porceler* (1288) c'est mettre bas pour une truie. Mais pouchler signifie également travailler d'une manière malpropre, de même que poucher devient une injure s'il ne désigne pas nommément un porcher.

Porc et porcelet sont également des **gouris** (guri), vieux français *goret* (1297), car ils sont le produit de la **gore** (gɔr) ou **goure** (gur), la truie. Ce signifiant est peut-être d'origine celtique car on trouve en kymri *grwnaçu*, armoricain *griñouza*, gaël *gronnsal*, puis le latin *grunnire*, l'ancien français *gronir* (1190) devenus **grongnier** (grɔ̃nje), grogner et **groin** (grwɛ̃).

Le **bacon** (bakɔ̃) (XIIe) est un porc tué et salé, mais aussi, par extension un porc à l'engrais. En celte, kymri *baccwn*, irlandais *bagun*, c'est le lard. En francique *bakko* désigne le jambon. Il semble que les anglais nous ont emprunté ce mot au XVIe siècle puis nous l'ont rendu — avec une prononciation « anglicisée » à la fin du XIXe.

Le porc élevé pour être tué à Pâques est un **pâqui** (pɑki). Volontairement ou non il y a là une confusion homophonique entre, d'une part le *pasquis* (1284), pacage, du latin *pascuum*, de *pascere*, paître, d'autre part le latin populaire *pascua*, de *pascere*, se nourrir et enfin *Pâques*, en latin ecclésiastique *Pascha*, du grec *Paskha*, dérivé de l'hébreu *Pesach*, passage. Il faut noter par ailleurs que l'Eglise elle-même a entretenu cette confusion en demandant à ses fidèles de profiter de *Pâques* pour *faire leurs pâques*...

Le cri de rappel des porcs **kia ! kia !** ou **ktia ! ktia !** sert parfois de signifiant, principalement dans le langage enfantin. A partir des mêmes onomatopées on a créé le mot **toca** (tɔkɑ), porc et **tiâfer** (tjɑ̃fe), manger bruyamment, comme un cochon.

La **trouille** (truj) ou **treue** (trø:) désigne la truie. *Truie* (1150) du latin populaire troia, vient du jeu de mot latin *porcus troianus*, porc « farci » ou porc de Troie (comme le cheval de l'Iliade) ! Il paraît vraisemblable que la recette culinaire du porcelet farci dite « **porc troyen** » n'est rien d'autre qu'une réédition de ce jeu de mot par un cuisinier en mal de latinisme !?

« **En avant deux !**
« **Les coches et les treues !**
est l'expression populaire signifiant « *partons tous !* »

Treue et **trouille** sont également des termes injurieux. Le premier s'adresse à une femme malpropre, le second désigne une femme grosse et nonchalante, **une grosse trouille.**

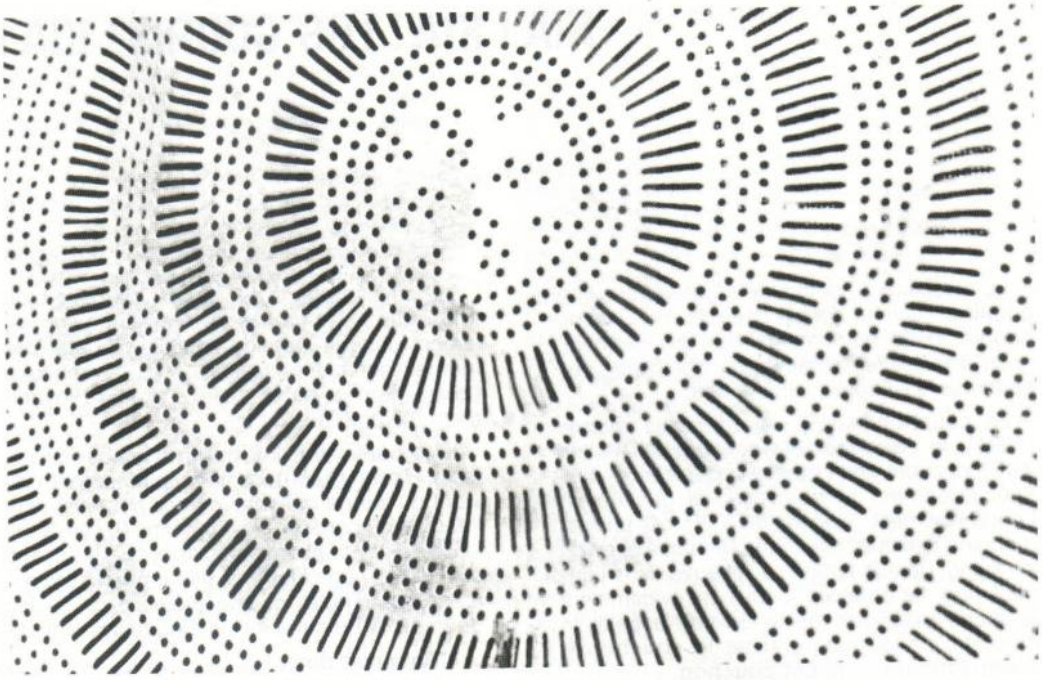
Vra (vra), **vrè** (vrɛ) sont des formes contractées de verrat, du vieux français *ver* (1080), latin *verrem*, porc mâle. L'expression « **Qué biau vra !** » s'adresse ironiquement à un enfant maculé, sali.

Un **lansron** (lɑ̃srɔ̃), **lanciron** (lɑ̃sirɔ̃), **laisron** (lɛsrɔ̃) est un petit cochon de 3 mois, qui n'est plus cochon de lait, mais bon à engraisser. L'éthymologie ne nous semble pas évidente. Peut-être pourrait-elle se trouver dans lait, vieux français *laith*, du celte, kymri *llaeth*, gaël *lachd*, irlandais *bleacht* ? Elle ne doit pas prêter à confusion avec son homonyme **lanceron** (petite lance) désignant le jeune brochet...

Le **souriat** (suriɑ) est un cochon de troupeau, un cochon de **sonre** (sɔ̃r), **sourée** (sure :), **sourie** (suri :), du vieux français *soure*, troupe de porc. Ce mot pourrait avoir été construit à partir du latin *suillum*, porc et du francique *Herda*, troupeau.

Si la porcherie est parfois une **caban'à-cochon,** une **baraqu'à cochon,** elle est aussi la **porcillère** (porsi:jɛr), **pourcillère** (pursi:jɛr), **porceillère** (pɔrse:jɛr). Ces mots semblent avoir été construit à partir de *porcel* (1190) et *porcherie* (fin XIIe).

La soue est une **seue** (sø:), du vieux français *seu, sou* (fin XIIe) latin populaire *suitis*, étable à porc. Par aphérèse on trouve **asseue** (asø:), **aisseue** (ɛsø:), **assoue** (asu:), **aissoue** (ɛsu:). Si ce toit à porc est petit, c'est la **seute** (sø:t), la **soillote** (sɔjɔt), vieux français *soil* (1160), latin *suillum*, de porc. On dit aussi



Van en peau de porc.

le ou **la ran** (rɑ̃), et par aphérèse le **aran** (arɑ̃), sans doute issu du vieux *raniger* (1160) signifiant se réfugier. Lorsque les enfants jouent à la « boule au bâton » ou à certains jeux de billes, ils creusent en terre un trou qu'ils nomment la **seu** (sø:). Ceci n'est pas sans rappeler le « cochonnet » des boulistes.

Le porc émet plusieurs cris. Ordinairement on l'entend **grongner** (grɔ̃ɲe), grogner (cf. gore). Mais le dimanche — seul jour de la semaine où on laisse « le Monsieur jeûner » — on l'entend **couiner** (kwine), crier, du vieux français *corneis* (1160), *corn* (1080), latin *corneum*, corne, trompe. Enfin quand on le met à mort, il va **s'régueuler** (sregø:le), **s'régouler** (sregule), de l'ancien *goler* (fin XIIe), crier, latin *gula*, bouche des animaux.

Sa nourriture lui est donnée dans une auge, le **bac** (bak), de l'ancien français *bac* (1160), cuveau, dont l'origine est sans doute multiple. En effet on trouve en latin populaire *baccum*, en latin *baccus*, vase à vin, en celte, armoricain *bak*, barque, en vieil allemand *Bach*, ruisseau, toutes choses qui peuvent contenir un liquide... On parle aussi d'une **bourousse** (burus) ou d'une **bouronfle** (burɔ̃fl). Quand on sait avec quelle délicatesse les porcs se plongent dans leur auge, on peut supposer que ce terme vient de l'ancien *borofler* (XIIe), se quereller, du germanique *biroufan* tirer les cheveux. On dit d'ailleurs d'une personne qui dîne bruyamment qu'« **elle mange à la bouronfle** ».

La nourriture du porc est fort variée. Sa bouillie de farine et de légumes est de la **pouture** (puty:r), du **posson** (pɔsɔ̃), **pousson** (pusɔ̃), vieux français *peuture*, *polture* (1119), *pouture* (XIIIe), pâtée des animaux, latin populaire *pultura*, de *puls*, *pultis*, bouillie de farine. Le **pât** (pɑ), ancien *past* (XIIe) est un mélange de farine et de son détrempé dans des lavures, latin *pastum*, nourriture. On lui donne également du **lait-cramé** (lɛkrame) contraction du français *lait écrèmé*, du **lait-clai** (lɛkle), petit lait, mot-à-mot « lait clair », de l'ancien *clarir* (XIIe), latin populaire *clarire*, de *clarere*, devenir clair. Le **purion** (pyrjɔ̃), **puron** (pyrɔ̃) est le lait résiduel du fromage, du vieux français *purer* (XIIe), du latin *purum*, sans mélange. Ce mot a la même origine que le français *purin*. L'**échaudure** (eʃodyr) est une bouillie d'orties dioïques, mot issu de *eschaldure* (1125), brûlure, latin populaire *excaldare*, du latin *caldare*, brûler. On lui offre bien sûr la **rlaivure** (rlɛvyr), l'eau de vaisselle, du vieux *relaver* (1175) (Chrétien de Troyes) de *laver* (980), latin *lavare* — dans laquelle on a mis le **rpassin** (rpasɛ̃) ou **rbulet** (rbylɛ), le son destiné aux porcs (cf. RFC n° 63). Il apprécie également les pâtées de pommes de terre écrasées, la **potée** (pɔte:) de l'ancien français *potée* (XIIe), de *pot* (1155), latin populaire *pôttus*, sans doute d'origine préceltique, ou la **caboulée** (kabule :) **caboulie** (kabuli:), **taboulée** (tabule:), **tamboulée** (tɑ̃bule :), qui a la même origine que *tambouille* (1867), formée à partir de *tant* (1080), latin *tantum*, tellement et de bouillie, *bolie* (XIIe) de *bolir* (1080), latin *bullire*.

Tous ces repas sont cuits dans une grosse marmite en fonte dite **cabouloire** (kabulwar), **chaudire** (ʃodi:r), **chaudrote** (ʃodrɔt), de l'ancien *chalderon* (XIIe), *chalderel* (XIIe), chaudron, de *chalt* (X^e^), latin *calidum*, chaud.

Il faudra ensuite **mander** (mɑ̃:de), **monder** (mɔ̃:de), curer la porcherie, du vieux français *monder* (1170), nettoyer, latin *mundare* de *mundus*, pur, pour retirer le **fien** (fjɛ̃) (fin XIIe), latin populaire *femita*, de *fimum*, fumier, d'où s'écoule le **frezil** (frezil) **fressil** (fresil), l'urine. L'éthymologie de ce mot se retrouve dans *fressange*, *fressage* (1184) du germanique

frisking, jeune porc de *frisk,* frais. De là vient également l'expression populaire « **il fait frisquet** » pour dire « le temps est frais ».

Le porc est sujet aux maladies. Un porc ladre est **sorsemé** (sɔrsɸme). Ce mot est constitué à partir de *sore* (X^e^), latin *super,* préfixe donnant l'idée de démesure et de *semer* (XIIIe), dépérir, latin populaire *semare,* de *semi,* demi. Les éruptions pustuleuses de la gorge sont les **barbes** (barb), vieux français *barbel* (XIIIe), pointe, latin *barba,* barbe ou les **poques** (pɔk). La racine européenne *bhu* donne le sens d'enfler d'où le français *poche* (fin XIIe), du francique *pokka,* l'allemand *Pocke,* pustule, l'anglais *bud,* bouton et *pocket,* poche... Il peut également avoir les **soies** (swa:), maladie du cou (?), le **rouget** (ruʒɛ), vieux français *rougeule* (XIVe), gale rouge, de *roge* (XIIe), latin *rubéum,* rougeâtre ou bien avoir un **échaufment** (eʃofmɑ̃), constipation, contraction du français échauffement.

Pour subir un meilleur engraissement le porc sera **chatreil** (ʃɑtrɛj), **chautré** (ʃotre), castré de *chastris* (fin XIIe), *chastrer* (1275), latin *castrare.* La plaie recousue sera une **châtrure** (ʃɑtryr), mot formé à l'image de cassure. Il pourra alors être **graché** (grɑʃe), engraissé, du vieux français *grassece* (XIIe), embonpoint, de *cras* (XIIe), graisse, du latin *crassare* épaissir.

Avec son **grougnon** (gruɲɔ̃), **groin** (cf. gore) le cochon est sans cesse occupé à **fouilloner** (fujɔne) ou **fonhnoiller** (fɔ̃nwaje) (par dissimilation consonnantique), vieux français *foiller* (1283) du celte, armoricain *c'houilia,* kymri *chwiliaw,* latin populaire *fodiculare,* fouiller. Pour cette raison son groin — ainsi que la pièce de fer qu'on lui fixe dans le nez — sont appelés **feuillon** (fɸ:jɔ̃), **fuhion** (fy:jɔ̃), **feugnon** (fɸ:ɲɔ̃), **fouillon** (fu:jɔ̃). Sa forte mâchoire est une **gamache** (gamaʃ). La racine indo-européenne *gembh,* mordre, se retrouve dans le sanskri *jâmbhah,* dent, le haut-allemand *Kamb,* l'anglais *comb,* l'allemand *Kamm,* peigne. C'est aussi la **naque** (nak) puisqu'elle est constituée de l'os maxillaire, la **naquel** (nakɛl). Ce mot pourrait être le vieux *nacaire, nagaire* (1272) de l'italien *nacchera,* castagnettes constituées de deux coquillages. En dialecte, **naquer** (nake) signifie claquer des dents et **naquiller** (nakije) grignoter, manger « du bout des dents ». La tête du porc, c'est l'**agadure** (agady:r), ce qui nous regarde, du vieux français *agarder* (X^e^), *agarer* (1270), regarder, du francique *waron,* d'où, haut-allemand *be-waron,* surveiller, allemand *gewahren,* apercevoir, anglais *to beware,* se garder. Ce qui fait que nos automobiles possèdent aujourd'hui des *warning,* feux de détresse — qui nous gardent parce qu'on les aperçoit... Pour en revenir à notre tête de cochon, elle s'appelle également **rgardure** (rgardy:r) et **rgaidiure** (rgɛdjy:r). La trachée artère est le **garguillot** (gargijɔ), vieux français *gargote, gargaite* (1155), gorge, dont la racine indo-européenne *gwer* se retrouve dans le sanskri *gargarah,* le celte *gargadenn,* gosier et, bien sûr dans les célèbres **Gargantua** et **Gargamèle** de nos carnavals. Les bajoues sont les **aibajoues** (ɛbaʒu:), **abajoues** (abaʒu:) (1766) par agglutination de l'abajoue, de *bajoe* (1390), joues pendantes. Ce mot est constitué de *bas* (XIIe), latin *bassus* et de *joe* (1080), celte armoricain *javed,* joufflu, *jôt,* joue. Le pied de porc (une spécialité de Sainte-Ménéhould) est le **trotingnon** (trɔtɛ̃ɲɔ̃), **trotignon** (trɔtiɲɔ̃), du vieux français

Landreville (Aube). Abattage du porc vers 1920 (Coll. Chaussin).

troter (1160), dont la racine indo-européenne *drâ, dreu,* courir, apparaît dans le sanskri *drâti,* il court, le celte armoricain *troad, trota,* kymri *troed, trotiaw,* gaelique *trot, troidh,* pied, le haut-allemand *trottôn* et l'allemand *trotten,* courir, *treten,* marcher. « **Bailler los quat trotignons et l'agadure** » est une expression qui signifie « tout donner ». Les sabots du porc sont des ongles, des **cados** (kadɔ) ou **écados** (ekadɔ), probablement dérivé de *écale, escale* (1112), racine indo-européenne *skel,* couper, d'où le sanskri *kalâ,* petite partie, puis le francique *scala, scalja,* tuile. Sans doute par confusion avec ergot, ils sont également appelés des **argots** (ɑ̃rgo), du vieux français *harigot* (1180 - Chretien de Troyes) *argoz* (1160), aiguillettes, ce qui déchire la viande, germanique *Harion.*

Le nombril, dont le lard — avec celui pris à l'anus — sert à graisser les lames de scies, est le **bitri** (bitri), **boutri** (butri) **boudri** (budri), ou la **boude** (bud), de l'ancien *bode* (1220) sans doute dérivé du latin *botellus,* petite saucisse (en raison du cordon ombilical). Par euphémisme, le pénis est aussi la **boudine** (budin).

La rate est la **raite** (rɛ:t) ou la **mice** (mis), **nice** (nis), **niche** (niʃ) et par agglutination **anice** (anis). Ce mot pourrait avoir même origine que *nielle* (émail noir), vieux français *neeleis* (XIIe) *noiel* (XIe) du latin *nigellum,* noirâtre. Les **ainhmotes** (ɛ̃:mɔt), **aimourètes** (ɛmurɛt), **amourètes** (amurɛt) sont, par euphémisme, les testicules, de l'ancien *amorete* (XIIe), de *amor* (842), latin *amor,* amour. L'estomac, c'est le **pansro** (pɑ̃sro), **pansreu** (pɑ̃sr ɸ:) de *pance* (1155), ventre, latin *pantices, pantex,* abdomen. Quant à la **ventraille** (vɑ̃traj), elle désigne les entrailles, *ventraille* (1169) dérive de *ventre* (1080), latin *ventrum,* estomac. La **veussie** (v ɸsi:), **vsie** (vzi:) ou **fchie** (fʃi:), c'est la *vessie* (1190), du latin populaire *vessica,* de *vesica.* C'est aussi le **pisreu** (pisrɸ:) du vieux français *piz, pis* (1260), latin populaire *pissiare,* uriner. Le pénis est également le **pissou** (pisu) **pichot** (piʃɔ), soit par analogie avec pisse, urine, soit par extension de l'ancien *pices, piches* (1277), testicules.

Quant à la queue du cochon, c'est par ironie la **suite de porc** (syitɸdpor) ou la **suit' de Monsieur,** de l'ancien *sieute* (XIIIe), de *siuvre* (980), latin *sequire,* qui désignait la Suite, le Train des Nobles !

La mise à mort du porc, l'abattage est la **tiueison** (tiyɛzɔ̃), **tueison** (tyɛzɔ̃) (1180). Le cochon sera **tiué** (tiye), de *tuer* (1160), assommer, latin populaire *tutare,* éteindre. Sa carcasse est la **tuasse** (tuas), **tiuaisse** (tiyɛs), de *tueis* (1155), action d'égorger. Lorsqu'on égorge le porc, la sang **broche** (brɔʃ), il jaillit et se répand en un gros filet sur la gorge. Ce terme est également usité en héraldique pour désigner une pièce qui passe par dessus l'écu, de l'ancien français *brochier* (1080), passer l'aiguille, de *broc* (XIIe), objet pointu, latin populaire *broccha,* pointu de *broccus.*

Le porc est ensuite passé à la flamme, **faloté** (fɑlɔte) avec une torche, le **falot** (falɔ). La racine indo-européenne *bhel,* briller a donné le sanskri *bhâlam,* éclat, le grec *phlox,* flamme et l'ancien français *falot* (XIVe), fanal. Dans le même sens on dit également **feurler** (fɸ:rle), de *frioler* (1265), *frire* (1190), du latin *frigere,* frire, ou bien **groulir** (gruli:r), **grôlir** (gro:lir).

Villy-le-Maréchal. Tuerie du cochon en 1942 Coll. Perrard).

de l'ancien *graelir* (1180), griller, du latin *craticulum*, gril.

Le porc est ensuite **détripé** (detripe), éventré, mot formé à partir de *tripe* (1243), arabe *therb* et de la préposition *de* marquant la séparation. Pour subir cette opération le cochon est suspendu à un appareil qui est désigné différemment selon sa constitution : le **charnier** (ʃarnie), vieux français *charnier* (1202), échalas taillé dans du charme, de *charne* (1175 - Chretien de Troyes) latin *carbinum*, charme : le **jambeillon** (ʒɑ̃bejɔ̃), **gambillon** (gɑ̃bijɔ̃), de *gambe* (1080), jambe, latin populaire *gamba*, jarret du celte, gaëlique *gamban*, gaulois *garrâ*, jambe, grec *kampé*, racine indo-européenne *kamb*, articulation : le **cueuchrot** (kœʃro), crochet, de l'ancien *croceron* (1180) *croche* (fin XIIe), du scandinave *krôks*, croc : la **corbote** (kɔrbɔt) croc, du vieux français *corbe* (1265), latin *curvum*, racine européenne *ker, ger*, courbe : l'**éprone** (eprɔn) de *esperon* (1080), francique *sporo*, gothique *spora*, éperon : le **pendou** (pɑ̃du), **pendeur** (pɑ̃dœr), *pendoir* (1182), du latin populaire *pendere*.

Dans le cochon tout est bon.

Le ragoût de rate, foie, poumon et cœur est la **frochure** (froʃyr) **forchure** (fɔrʃyr), **froissure** (frwasyr), la fressure, de l'ancien *froissure* (1220), latin populaire *frixura*, de *frixare, frigere*, frire. La **fricadèle** (frikadɛl) est un ragoût de foie et de cœur, le *fricandeau* (1552) (cf. froissure). Le ragoût de foie et poumons c'est le **gopître** (gopi:tr) (?), la **garitaine** (garitɛn) (?), **gruate** (gryat), **gruète** (gryɛt), **gruyote** (gryjɔt), **gruote** (gryɔt), mots sans doute dérivés de *cruos* (X^e^), latin *cruento, cruor*, sang. La **gruote** désigne également la fressure de sanglier et, avec un sens péjoratif, la délivrance d'une parturiante. L'expression « **aller manger la gruote** » signifie alors rendre visite à une femme en couche.

La **chorée** (ʃɔre:) désigne l'ensemble des abats du porc, peut-être de l'ancien français *churel* (XIe), ordure, ou en analogie avec le *chorion*, enveloppe de l'embryon, du grec *khorion* (?). Le ragoût de poumons et de foie cuits dans une sauce au vin est le **contrôle** (kõtro:l) (?) ou la **riblète** (riblɛt) de l'ancien *ribelete* (XIIe), tranche de lard grillé avec des épices, de *riber* (1170), **faire la ribote,** être en débauche, de l'ancien haut-allemand *riban*, frotter. Le foie est un **atlet** (atlɛ), sans doute par similitude, du vieux français *astele* (1155), latin populaire *astella*, de *astula*, planchette. Les côtes de porc sont les **côties** (ko:ti:), de l'ancien *costil* (1112), *coste* (XIIe), latin *costa*, côte. L'épaule est la **palote** (palɔt), de *pale, pele* (XIe) *palete* (1220), petite pelle, latin *pala*, par suite de l'aspect de l'omoplate. Une fois salée cette omoplate deviendra le **paie** (pɛ:). L'échine peut être l'**échinée** (eʃine:), du vieux français *eschinée* (XIIe), de *eschine* (1080), du francique *skina*. La même origine éthymologique se retrouve dans une expression fort connue et que l'on utilise lorsqu'à la suite d'un travail où l'on est resté longtemps courbé on a des courbatures ou des douleurs lombaires « **avoir l'écainia** (ekɛʃna) ou **l'écania** (ekœna) ». Cette échine peut être également **l'épinée** (épine:), de l'ancien *espine* (XIIe), latin *spina*, épine, d'où le français *épine dorsale*. Le rôti de porc a gardé son ancien nom de **rôt** (ro), de *rost* (1180), *rostir* (1175 - Chretien de Troyes) du francique *raustjan*, haut-allemand *Rôstjan*. Plagiant le « Memento homo » du jour des Cendres, on récitait :

« Mement' homo qu t'as maingé du rôt
« Et qu t'en maing'ras pas d si tiot !

En manière de plaisanterie, les morceaux de lard et les jambons pendus aux poutres de la salle commune étaient appelés **airignées** (ɛrine:), du vieux français *araignée* (1120), latin *aranea*, toile d'araignée : l'insecte lui-même étant une **aragne** (aran) (1160), du latin *araneus*...

Les boyaux vont servir à fabriquer le boudin. Ce sont les **bohyaux** (bojo), **bouyaux** (bujo), de l'ancien *boelee* (fin XIIe), latin *botellum*, boudin, saucisse. Quant au **boudanj** ou **boudanlle** (budɑ̃j), c'est le boudin, de *bodin* (1268), *bode* (1220) (cf. boude). On le fabrique à l'aide d'un entonnoir dit **corn-à-boudin** ou **boudinhnieur** (budɛ̃ɲœr). Si l'on en prend un grand morceau, on prend une **escourgée d boudinlle** (eskurʒe:), en vieux français *l'escorgie* (XIIIe), *escorgee* (1175 - Chretien de Troyes) est une courroie de fouet, un fouet, avec également le sens obscène *d'escorgeon* (XIVe), membre viril, latin populaire *excoria*, de *excorium*, cuir. On dit également une **aune** (o:n) ou une **aunée d boudinlle** (o:ne:). Il semble qu'il ne s'agit pas ici de la mesure de longueur (cf. RFC n° 50) mais de l'ancien *aunée* (1155), *auner* (X^e^), du latin *adunire*, avec le sens d'entassement, de tas. Ce boudin frais est égoutté sur une claie, la **volète** (vɔlɛt), c'est l'ancien mot *volet* (XVe) désignant une assiette creuse, de *vol* (1175 - Chretien de Troyes), latin *volare* — d'où l'expression « **trier sur le volet** », comme les lentilles !... L'andouille est entièrement constituée de boyaux et de chaudin. Son enveloppe extérieure est l'**acote** (akot), du vieux français *acostrer* (XIIe) revêtir, latin populaire *accousuturare*, rapprocher en cousant. Après avoir été lavés, les boyaux sont grattés pour en retirer la graisse, le **ru** (ry). Ce nom dérive du latin populaire *rucina*, latin *runcina*, rabot. Il est de même origine que la **rouanne** du sabotier ou la *rugine* dont le chirurgien se sert pour gratter les os.

Autrefois la viande de porc était totalement transformée en **sailé** (sɛle), viande salée. On la mettait à **sailer** (sɛ:le) saler, dans un **saiyou** (sɛ:ju) ou **sailou** (sɛ:lu), saloir, avec du **sai** (sɛ), sel. L'ensemble formait une **selmeur** (sɛlmœr), une saumure, du vieux français *salmuire* (XIe), que l'on appelait également **mérate** (merat), **mèlar** (mɛlar), **mérote** (merɔt), **meurote** (mœrɔt), de l'ancien *muire* (1299). Tous ces mots ont pour origine le latin populaire *salmuria*, constitué des deux mots latins *sal*, sel et *muria*, eau salée. Le saloir

lui-même était constitué par une **jâle** (ʒɑ:l), une barrique de bois, en vieux français *jarle* ou *gerle*, panier.

Le lard était un aliment essentiel aux usages multiples. Lorsqu'il est grillé, il **frigousse** (frigus), du latin *frigere*, frire. La **couane** (kwan), **cuane** (kyan), **cane** (kɑn), couenne, en vieux français *coene* (1265) du celte, kymri *caen*, armoricain *kenn*, peau, servait à graisser les lames de scies. On la désignait alors sous le nom de **dagone** (dagon), mot sans doute formé par combinaison du celte *caen* et de *darn*, morceau. La **panne** (pan) graisse, plus spécifiquement graisse du rognon est également d'origine celte, armoricain *pann*, gras. Le saindoux, graisse fondue, est le **saillin** (sajɛ̃) ou le **sain** (sɛ̃), du celte, kymri *sain*, armoricain *saynell*, graisse. Les éléments résiduels de la fonte du saindoux sont les **chons** (ʃɔ̃), **chans** (ʃɑ̃), **chanos** (ʃɑno), **chauyons** (ʃojɔ̃), **chaillons** (ʃɛjɔ̃) ou **gâlas** (gɑla). Ils ont leur origine dans le gaulois *caliavo*, caillou (cf. RFC n° 63). Ou bien ce sont les **groêlons** (groɛlɔ̃), **grèlons** (grɛ:lɔ̃), **graillons** (grɛjɔ̃), **grillons** (gri:jɔ̃), **gratons** (gratɔ̃) qui tirent leur éthymon du francique *grisilôn*, grésil (cf. RFC n° 63). L'expression « **griller com du boudinlle dans eune bsaice** » signifie ne pas faire grand bruit car elle découle d'un jeu de mot sur griller qui a, d'une part le sens de *griller-frire* et d'autre part celui de *griller-sonner* comme un grelot. Une tranche de lard est un **querton** (kɛrtɔ̃), peut-être de l'ancien français *quarteron* (1268), quart d'une livre, du latin *quartum*. Les mots **creton** (krɸtɔ̃) et **carton** (kartɔ̃) qui désignent également les chaillons pourraient peut être dérivés de **querton.** Ceci pourrait expliquer le nom de la pâtisserie dite « **galette de carton** » (cf. RFC n° 63). Une autre pâtisserie, le **garillon** (gɑrijɔ̃), faites avec les lardons est sans doute une dissimulation de **graillon.** Le **toutlo** (tutlɔ), gâteau de farine et de saindoux vient de l'ancien français *tortel* (XIIe), gâteau, tourte, latin populaire *torta panis*, pain rond. Nous ne reviendrons pas sur les autres spécialités patissières dont nous avons déjà parlé à propos du pain. Toutefois nous ferons une remarque sur deux éthymologies que nous avions proposées à cette occasion : **cocloche** pourrait avoir la même origine que le gâteau alsacien *kouglof*, de l'allemand *kugel*, boule. Quant à **parfone,** il serait possible que ce mot soit dérivé de *fornier* (XIIe) enfourner avec préfixe intensif *par (per), parfornier*, bien enfourner(?)

Lorsque l'on tue le porc on ne manque jamais d'en offrir quelques morceaux aux voisins. On va leur **porter la grillade** ou la **chairbounée** (ʃɛrbune:), **charbounée** (ʃɑrbune:), **charboneille** (ʃarbɔnej), **charbouneille** (ʃarbunɛj), **charbonée** (ʃɑrbɔne:). Ce mot a été formé à partir du vieux français *charn, char* (1080) latin *carnem*, viande et *bone* (XIIe), latin *bonum*, bienfait aumône.

Pour finir citons deux expressions enfantines, **s'sailer** (ssɛle) lorsque l'on quitte le jeu pour un certain temps en réservant sa place, **manger du lard,** lorsque l'on triche en prenant une avance irrégulière sur les autres joueurs, et, un dit du jeu de colin-maillard de Clairvaux :

« **Gallimard,**
« **Veux-tu du lard ?**
« **Veux-tu des pommes peuries ?**
« **Et bein, charche ta vie !**

Jeu qui n'est sans doute pas pour **eun grand dépendeu d'andouilles !**

Enfin si vous avez un abcès, placez dessus **eune piau d vieux oing,** pellicule qui couvre le lard ranci, c'est un bon résolutif !

G. Roy.

A Troyes

Les étables à porcs, connues sous le nom de soues, (« seulz » au moyen-âge) étaient encore fort nombreuses dans notre ville, au début du XVe siècle. Si nombreuses et sans doute si malpropres et malodorantes, que la Cour des Grands Jours, siégeant à Troyes en 1402, avait été amenée à les frapper d'interdit.

Aux termes de l'arrêt, il était « fait défense de par le Roy et sur grosses peines que nul désormais ne tienne pourceaulx en la ville de Troyes, à savoir :

— en un jardin près de la rue de la Petite Tannerie et assis près de la Grant Rue Notre-Dame ;

— plusieurs seulz en la ruelle, entre la rue de la Grant Tannerie et la rue de la Corderie (Louis Ulbach) ;

— trois seulz en la rue de la Pierre, vers le Beffroy ;

— une, en l'hostel à l'enseigne de l'Ecu de Bourgogne, vers la porte de Paris (du Beffroy) ;

— trois seulz vers la porte de la Madeleine ;

— deux aultres en la Grant Rue, près de Saint-Urbain, et une devant l'église.

D'ici la Chandeleur, les fossés des dites doivent être comblés ».

Ne demeuraient tolérées, sans donner titre pour autant, que les soues ouvertes sur le Meldançon et autres bras de rivière, à condition, toutefois que les fossés en seraient curés au moins deux fois la semaine, et ce entre « dix heures du soir et deux heures après minuit ». Prévoyante et soucieuse déjà d'écologie avant la lettre, la Cour des Grands Jours de 1402 entendait ménager la santé, mais aussi les narines de nos très anciens concitoyens.

Lucien Weil.

Une curieuse obligation

« De toute ancienneté, — lit-on dans un document des Archives municipales de Troyes, — les bouchers troyens étaient tenus, chaque année, entre Noël et la Chandeleur, d'aller à la Maladrerie des Deux-Eaux, sise à Bréviandes, attelés à un chariot sans chevaux ni aucune aide et d'amener à Troyes le chapelain de la Maladrerie. Quand le chariot était arrivé, les bouchers le chargeaient de 25 porcs parés et le chapelain ayant repris place, le chariot était tiré de Troyes à Bréviandes par les mêmes bouchers, la tête ceinte de chapeaux de verdure, les ménétriers de la ville courant devant eux. Le voyage s'effectuait sous les brocards des assistants ».

Aucun texte ne permet de connaître les raisons de ces brimades, qui s'apparentaient davantage à une cérémonie expiatoire qu'à une simple servitude. La lèpre étant connue à l'époque sous le nom de ladrerie, faut-il croire que nos concitoyens du moyen-âge accusaient les bouchers d'avoir multiplié le nombre des lépreux, relégués à Bréviandes, en débitant des porcs atteint de ladrerie ?

Nul ne saurait le dire ! Ce qui est certain, c'est qu'à plusieurs reprises, notamment en l'an 1316, les bouchers troyens avaient essayé de se soustraire à cette humiliante démonstration. Un arrêt du Parlement les avait condamnés à s'y soumettre comme par le passé. Mais, en 1427, les intéressés ayant refusé de traîner le chariot au-delà du faubourg de Croncels, l'assemblée générale des habitants, tenue le 25 janvier 1428, décida de les libérer définitivement de toute contrainte ; moyennant le paiement d'une redevance.

L'accord intervenu prévoyait que chaque année, « le jour de saint Barnabé, le maître-boucher accompagné de 8 ou 10 autres bouchers notables apporteraient en la galerie du Beffroi la quantité de 12 marcs d'argent fin (2940 grammes), ouvré en 12 tasses signées au poinçon de Paris, chacune étant verrée d'or et martelée de la plus belle façon qui aura cours ».

Il n'est pas inutile de rappeler que les 12 tasses d'argent fournies par les bouchers en 1474 étaient estimées à 123 livres tournois, somme considérable à l'époque.

Lucien Weil.

LE « REPAS DE COCHON »

Menu réglementaire. Potage - Relevé composé de tête : oreilles, langue, joues et museau en façon de pot-au-feu - Boudin - Gruotte (fricassée de foie, poumons, cœur, rognons) - Grillades de filet ou de riblette en beaux morceaux dorés - Rôti de porc - Salade - Fromage - Pruneaux cuits et biscuits - Café - Eau-de-vie et liqueurs.

Des légumes ? Oh ! jamais, grand Dieu. Ce serait insulter ses convives. Jossier. *Histoire de Somme-Fontaine, Saint Lupien.* 1920.

On absorbe d'abord « la soupe en viande » puis le « bouilli » de cochon. Ensuite le boudin, élément essentiel dont la consommation donne lieu à de véritables compétitions. Puis les grillades. Puis le rôti, ordinairement constitué par une paie de cochon (rôti de fesses).

Donot. Langres.

Le forgeron

Je me revois encore, les soirs d'hiver, dans la forge obscure, regarder travailler le maréchal et son commis (14 ans), qui « frappait devant » malgré son jeune âge.

Ils découpaient des « lopins » dans de vieux bandages de roues pour les transformer en fers à cheval qui prenaient leur place au plafond. Je me revois, à 9 ou 10 ans, essayant de faire des fausses mailles en même temps que le commis apprenti.

Ce commis couchait, hiver comme été, au-dessus de la forge, dans une cahute tour à tour glaciale ou brûlante où l'on accédait seulement par une échelle.

Là, j'ai appris inconsciemment à tremper et à obtenir le « revenu gorge de pigeon » que le forgeron camouflait ensuite en passant un chiffon graisseux sur la pièce trempée en disant : « Ça ne regarde personne, la façon dont je trempe ».

M. Crenillier

La boutique

Mon grand-père maternel était menuisier à Arthonnay, menuisier de père en fils depuis avant 1789. Son atelier était « la boutique », donnant sur la rue avec une grande baie vitrée.

Il y avait deux portes à cette boutique : l'une sur la rue, l'autre sur la cour. Il ne fallait surtout pas les ouvrir car on devait éviter les courants d'air. Au moment où le grand-père « collait » divers objets, on nous disait : « Ne passez pas par la boutique ».

M. Sabard

Maison de la Vigne à Essoyes

La famille Marchand, de Bar-sur-Seine, a fait don d'un pressoir, d'une cuve, d'une baignoire et de différents outils de tonnelier.

Mais cette Maison de la Vigne a encore besoin de tous les « meubles » qu'il sera possible de trouver. Merci.

La surprise

Nous avons vraiment tendu un piège à nos lecteurs en présentant, page 35 de notre dernier numéro, la photographie d'un pince-nez pour bovins, en gros plan, alors que nous leur avons offert — à échelle réduite — celle d'un marche-pied de voiture hippomobile.

Qu'ils excusent ce « clin d'œil », qui n'avait d'autre but que de piquer leur curiosité, et qui nous a donné le plaisir du contact épistolaire qu'ils ont pris avec la Safac.

Chacun de ceux qui ont écrit recevront leur « surprise », dans le courant du mois de février

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE de la S.A.F.A.C.

Elle est prévue à la mairie de Sainte Marie du Lac à la fin de l'été prochain.

M. Dautrey. **Montier-en-Der à la veille de la Révolution** (1750-1790)

Nous retiendrons de cet ouvrage, la lutte menée par la « municipalité » de Montier-en-Der contre les moines de l'abbaye, par laquelle les habitants de la ville entendaient sauvegarder les droits qu'ils possédaient sur la forêt.

L'auteur utilise fort adroitement, de nombreuses citations, extraites des textes qu'il a consultés.

La lecture de ce livret est fort agréable et la documentation qu'il apporte justifie en quelque sorte le jugement que Jolibois (1) a porté sur cette « affaire ». *Qu'on n'aille pas jusqu'à faire un mérite aux moines de ce que « la communauté fournissait à tous ses ouvriers, des planches pour faire leur cercueil » car c'est l'aveu d'une misère sans issue, d'une servitude dont on conserve les stigmates jusque dans la tombe et cet aveu serre le cœur.*

M. Dautrey a situé son récit dans le contexte de l'époque : les lieux et les hommes. Il l'a fait suivre d'une anecdote concernant une étrange machine destinée à faciliter la formation des sage-femmes de l'époque.

De quoi piquer la curiosité des amateurs d'histoire locale. (2)

1) Emile Jolibois. *La Haute-Marne ancienne et moderne* (1861)

2) 40 F à l'ordre de M. DAUTREY, Librairie Petit, 13 place Notre-Dame, 52220 Montier-en-Der.

Une nouveauté sonore

La cassette Safac 1 c, sur laquelle sont repris les cinq enregistrements qui ont été édités sous forme des cinq disques Safac 1-2-3-4 et 5, est prête. Quelques airs de carillon traditionnel (M. Dumont à Champignol) accompagnent les 20 danses qui la composent.

Prix de lancement : 50 F franco.

Une réédition

C'est celle de notre n° 29 : Val Perdu. Souvenirs de Jeunesse, par M. Jules Ruelle.

C'est un essai que nous tentons là. Du succès que rencontrera cette réédition dépendra la possibilité de reprendre d'autres numéros épuisés comme, par exemple le n° 27 sur les Girouettes, le 39, Maisons rurales, etc.

Demandez ce numéro réédité. N° 29. Souvenirs de Jeunesse, à la Safac C.C.P. 16 832-44 Paris. 12 F

Evocations
Crémieu (Isère) Avril, mai, juin 1980

Jean Emery. La pratique religieuse dans les terres froides à la fin du XVIIe siècle. Notamment p. 61. Confrèries. p. 62. Le culte des saints.

Ch. Talon. Autour de la maison bas-dauphinoise : les caves troglodytes, la mare-réservoir et abreuvoir.

Aguiaine
Grandjean 17350 St Savinien. Juillet-août 1980

Yvette Renaud. 14 juillet 1880. Première fête nationale de la République.

Charly Grenon. 14 juillet 1880. Centenaire de la fête nationale en Saintonge.

A.J. Raude. Les noms de lieu en « ker » à l'île d'Yeu.

Raymond Texier. Mon moulin et quelques autres.

André Quintard. Allumettes de contrebande.

Linguistique picarde
Amiens. Juin 1980

C'est ligne par ligne et mot à mot qu'il faut parcourir cette passionnante revue. Les Champenois que nous sommes feront bien des découvertes, au hasard des pages et pourront utilement comparer le vocabulaire picard et le nôtre.
s'afoler : se faire mal,
maclots : grumeaux,
cugnole : pâtisserie traditionnelle que les enfants reçoivent à Noël.
gayot : chevaux de bois. On dit : *monter à gayot.* etc.

Bibliomax Office
Chalaine 55140 Vaucouleurs

« Pratique la librairie ancienne par vocation et pour sa joie intime ».

Cite régulièrement notre Revue.

Maisons paysannes de France
Issy-les-Moulineaux. n° 2. 1980

Entre autres : Aline Bayard. Impostes vitrées. Où l'auteur nous fait prendre conscience des recherches que représentent ces impostes, qui ont abouti « à un équilibre parfait des surfaces vitrées ».

Parler et traditions populaires de Normandie
Saint-Lô. Pâques St-Jean 1980

Dans lequel nous avons eu la joie de trouver, sous la signature d'André Mahaut, la description du « jeu de carambole ».

C'est un jeu de quilles particulier, qui se pratique en Normandie à l'occasion des fêtes de village. Nous n'en connaissons pas d'exemple dans nos régions mais notre curiosité avait été éveillé lors de l'un de nos voyages dans la banlieue de Caen.

Merci à nos amis normands d'avoir si bien répondu à notre attente.

Idées pour tous.
Nîmes

« Rend compte de tout ce qu'elle reçoit et qui semble susceptible d'intéresser les Idéistes ». Elle rend compte, en particulier de notre Revue, sous la signature d'Hervé Janvry, que nous remercions de ses extraits de nos bulletins.

Fernand Poirot.
Sur les maîtres verriers de Champagne

Bien simplement, en quelques pages, l'auteur nous familiarise avec le vitrail. Il nous invite à pénétrer dans l'atelier du maître-verrier Vinum à Troyes et nous livre les secrets du découpage des verres peints dans la masse, de la peinture sur verre, du montage en plomb... Il nous parle succintement, mais avec ferveur, de la restauration des vitraux anciens comme de la création des verrières modernes.

Dans : La France. Lumières des cimes. Trésor de Cités. N° 8. Prades.

Folklore
Carcassonne. Printemps 1980.

René Nelli. Les légendes languedociennes. Un classement plutôt qu'un répertoire des nombreuses légendes connues et vivantes en Languedoc.

Robert Conte. Le carnaval à Montségur. Cela commence en janvier. Le mardi-gras, on promène le mannequin flanqué d'un énorme phallus. On le juge et on le brûle le mercredi des Cendres.

Max Rouquette. Le sautarel. Il s'agit d'un jeu de bâtons que nous avons signalé (Cf notre n° 17-8) sous le nom de bisquinet, piquinette ou baculo. L'auteur a eu la chance de retrouver dans son intégrité, toute la règle du jeu.

A Cabrol. Quatre dessins représentant des pierres de foyer sculptées, ancêtres des taques de fonte armoriées.

Autres publications
Cahiers des Amis du Vieil Ille. n° 69. 2e trim. 80
Lemouzi. Tulle. Juillet 80
Les Cahiers Haut-Marnais. Chaumont. 3e trim. 80
Pays de Bourgogne. Dijon. 3e trim. 80
Bulletin de la Société des Antiquaires de Picardie. Amiens. 1er trim. 80

Sauvegardons les petits édifices ruraux

La FNASSEM vient d'éditer une luxueuse brochure qui cite — photos et croquis à l'appui — plusieurs exemples de restauration de ces « petits monuments » qui nous sont chers. Un lavoir en Côte d'Or. Une croix de chemin. Une chapelle. Un vieux pont. Le pigeonnier d'une ferme. Un gué, un moulin à vent, un four, une fontaine, une glacière...

Nos adhérents savent l'intérêt que la Safac a toujours porté à tous ces modestes témoins de notre passé.

Nous ne pouvons que les encourager à répondre à l'enquête de la FNASSEM.

Qu'ils sachent que ce recensement des petits édifices ruraux est aussi effectué au niveau départemental par les Groupes de Travail chargés du Pré-Inventaire des Monuments et Richesses artistiques de la France.

Adressez vos fiches à la Safac qui en transmettra copie aux deux Organismes ci-dessus.

Irène Henriot-Peiffert.
Histoire des Champenois (1)

L'auteur a réussi le pari de résumer en un peu plus de 400 pages, l'histoire de notre province, des origines à la guerre de 1939-1945.

Ce n'était pas facile. Et pourtant cet ouvrage est non seulement prenant mais agréable à lire et à consulter. On ne s'étonnera pas qu'un choix ait été fait qui passe sous silence certains des aspects du passé champenois que l'on aurait aimé retrouver. Comment, par exemple parler de Jeanne Mance sans évoquer Paul Chomedey de Maisonneuve ?

Gilbert Roy nous dira ce qu'il pense de la partie de l'ouvrage qui traite de la tradition, des coiffes présentées p. 180 et de la vie paysanne évoquée de la page 322 à 351.

1) Ed. Fernand Nathan.

Folklore de Champagne

Société des amateurs de folklore et arts champenois
Rumilly-lés-Vaudes 10260 St-Parres-lés-Vaudes C.C.P. : SAFAC 16832-44 Paris

Au service des Arts et Traditions de la Champagne **Aube - Marne - Hte-Marne**

	Le numéro 2	8 F
~~14~~	~~A Courteron~~	8 F
~~22~~	~~Chansons~~ à boire	8 F
24	Le tir à l'oie	8 F
29	Val Perdu (réédition)	12 F
31	Costumes Saint-Dizier - Wassy	8 F
34	Vieux mots vignerons	8 F
43	Saint-Hubert et la rage	8 F
44	Au feu, les pompiers	8 F
45	Centenaires	8 F
46	Vigne en foule	8 F
47	Il était une fois	8 F
48	Pressoirs anciens	8 F
~~49~~	~~La lessive~~	8 F
50	Poids et mesures	8 F
51	Danse mon enfant	8 F
52	Cloches et sonneurs	8 F
53	Le sabotier	8 F
54	Taques de cheminées (I)	8 F
55	Taques et styles (II)	8 F
56	Le Cordier en tilleul	8 F
57	Vieux bal à Celles	8 F
58	Les empiriques	8 F
59	Les roulées	8 F
60	Le tonnelier	8 F
61	Le carillonneur	8 F
62	Des puits	8 F
63	Le pain	12 F
64	Les archers	8 F
65	La foudre dans l'Aube	8 F
66	Le feu du ciel	8 F
67	Révolte des vignerons barséq.	12 F
68	La faux	10 F
69	Une ferme à Channes	10 F
70	Maisons de Saint-André	10 F
71	Deux instituteurs en 1900	12 F
72	Le maréchal-forgeron	12 F
73	Le cochon	12 F
74	Le charron et la roue	12 F
75	Révolte des vigner. marnais (I)	20 F
76	Montmort (Marne)	20 F
77	St-Vincent de Champagne	à paraître
78	Vignerons marnais (II)	à paraître

Commandez ~~la cassette~~ les disques DANSE MA CHAMPAGNE

Safac 1 ..... 20 F

Soyotte d'Aube
Accrebales de Vendeuvre
Claquettes de Vendeuvre
Olivettes de Bar-sur-Aube

Safac 4 ..... 20 F

Gigue de Bar-sur-Aube
Chiberli de Langres
Rondanse de Vendeuvre
Pioche des Riceys

Commandez ~~les disques~~ les cassettes DANSE MA CHAMPAGNE

Soyotte d'Aube
Accrebales de Vendeuvre
Claquettes de Vendeuvre
Olivettes de Bar-sur-Aube
Gigue de Villeneuve
Danse des Anguilles
Polka de l'Ardusson
Marche de Saint-Aubin

Gigue de Bar-sur-Aube
Chiberli de Langres
Rondanse de Vendeuvre
Pioche des Riceys
Soyotte de Fouchères
Gigue de Fouchères
Marguerite de Fouchères
Sicilienne de Fouchères

Marche Napoléon
Boulangère
Danse des serviettes
Valse Vienne
Quelques airs du carillon de Champignol

50 F

Organisateurs de spectacles :

La Société des Amateurs de Folklore et Arts Champenois est à votre service. Sur simple demande, la SAFAC vous transmettra la liste des ensembles traditionnels champenois susceptibles de participer à vos festivités.

Animateurs culturels :

La SAFAC organise des expositions itinérantes sur les arts traditionnels, l'artisanat, ainsi que des causeries avec projections et des stages.

Amateurs de folklore :

Vous avez certainement quelque chose à dire. N'hésitez pas à écrire à la SAFAC, vos remarques, vos suggestions, aideront à l'enrichissement de votre revue.

Pour tous renseignements, écrivez à : SAFAC Rumilly-lés-Vaudes
10260 Saint Parres lés Vaudes

AVANT LE 1er JANVIER

REABONNEZ-VOUS !

A compter du n° 77, abonnement 1982

Si vous n'avez pas l'emploi de ce tarif, envoyez-le à l'un de vos amis.

Bulletin d'abonnement ou de commande à renvoyer à :

Safac Rumilly-lés-Vaudes
10260 Saint Parres lés Vaudes Tél. (25) 45.92.14

M., Mme, Mlle (1) ..... Prénom .....

Adresse .....

Code postal .....

demande (1) à souscrire un abonnement de soutien à la revue ..... 60 F
à s'abonner à la revue (tarif simple France) ..... 50 F
à s'abonner à la revue (tarif Etranger) ..... 70 F
à s'inscrire comme membre bienfaiteur
(service gratuit de la revue et des disques édités dans l'année) 100 F
à recevoir les disques Safac 1 - 4 ..... 20 F
à recevoir la cassette Safac ..... 50 F
à recevoir les anciens numéros suivants ..... F
(à défaut, numéros de remplacement) ..... F

TOTAL F

Date et signature :

Ci-joint chèque (postal ou bancaire)
C.C.P. : SAFAC 16 832 44 U PARIS

TARIF MARS 1982

(1) Complétez, rayez les mentions inutiles. Tous les abonnements partent du 1er janvier

IMP NÉMONT S. A. - BAR-SUR-AUBE